Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.

MW0113M
ME0113M

Ketuhar gelombang mikro

Buku panduan pemilik

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini.
Sila daftar produk anda di

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Manual ini dibuat dengan kertas kitar semula 100 %.

SAMSUNG

MW0113M-XSM-DE68-03752H-02_MS.indd 1 2011-10-06 12:32:09

KANDUNGAN

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

MAKLUMAT KESELAMATAN PENTING

ARAHAN KESELAMATAN PENTING
BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.
Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam buku panduan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang oleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

PETUNJUK UNTUK SIMBOL DAN IKON

 AMARAN	Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.
 AWAS	Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda.

	Amaran; Bahaya kebakaran		Amaran; Permukaan panas
	Amaran; Elektrik		Amaran; Bahan mudah meletup
	JANGAN cuba.		Ikuti arahan sepenuhnya.
	JANGAN rungkas.		Cabut palam kuasa dari soket dinding.
	JANGAN sentuh.		Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.
	Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.		Nota
	Penting		

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU.

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

(1) Pintu (bengkok)

(2) Engsel pintu (pecah atau longgar)

(3) kedap pintu dan permukaan kedap

(d) Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Produk ini ialah peralatan ISM Kelas B Kumpulan 2. Definisi kumpulan 2 yang mengandungi semua peralatan ISM di mana tenaga frekuensi radio dijana dengan sengaja dan/atau digunakan dalam bentuk sinaran elektromagnet bagi rawatan bahan, dan peralatan EDM dan kimpalan arka.
Peralatan Kelas B ialah peralatan yang sesuai untuk digunakan dalam perusahaan-perusahaan domestik dan dalam perusahaan-perusahaan yang bersambung terus pada rangkaian bekalan kuasa voltan rendah yang membekalkan bangunan-bangunan yang digunakan untuk tujuan-tujuan domestik.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

AMARAN	Bahaya kebakaran	Elektrik	Permukaan panas	Bahan mudah meletup
Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki ketuhar gelombang mikro.	✔	✔	✔	✔
Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap.	✔	✔	✔	✔
Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✔	✔	✔	✔
Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✔	✔	✔	✔
Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✔	✔	✔	✔

MALAY

Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓
Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓
Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca. (Model atas kaunter sahaja)	✓	✓		
Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan menggunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	
Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.	✓	✓		

Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	
Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		
Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini	✓	✓	✓	✓
Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.	✓	✓	✓	✓
Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✓		✓	✓
Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.	✓	✓	✓	✓
Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.	✓	✓	✓	✓

AMARAN : Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
AMARAN : Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.	✓	✓	✓	
AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.	✓		✓	✓
AMARAN : Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Untuk mengelakkan luka kebakaran, kanak-kanak kecil harus dijauhkan dari alat ini.	✓		✓	
AMARAN : Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat, oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: • Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit. • Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. • Jangan bubuh sebarang krim, minyak atau losen.	✓	✓	✓	✓
Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.	✓		✓	✓
AMARAN : Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar;			✓	
Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.	✓	✓	✓	✓
Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.	✓	✓	✓	✓
Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.	✓	✓	✓	✓
Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai. Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap , cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
semasa keadaan pembersihan permukaan-permukaan alat ini mungkin menjadi lebih panas daripada biasa dan kanak-kanak harus dijauhkan dari alat ini (Model fungsi pembersihan sahaja)		✓	✓	
Tumpahan berlebihan mesti dihilangkan sebelum pembersihan dan perkakas yang dinyatakan dalam manual pembersihan boleh ditinggalkan di dalam ketuhar semasa pembersihan.(Model fungsi pembersihan sahaja)	✓	✓	✓	✓

⚠ AWAS				
Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✓		✓	✓
Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api;	✓		✓	
Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✓		✓	✓
Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✓		✓	✓
Jika asap kelihatan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;	✓		✓	✓
Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan;	✓	✓		✓

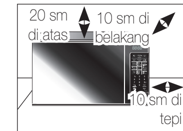
MALAY

	Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✔	✔		
	Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✔	✔
	JANGAN tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✔		✔	
	Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✔	
	Jangan sentuh elemen-elemen pemanas atau dinding dalaman ketuhar sehingga ketuhar telah sejuk.			✔	
	Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✔	
	Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✔	
	Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✔			✔
	Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.	✔			✔
	Pasang ketuhar mengikut pelepasan yang dinyatakan dalam manual ini (lihat Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda)	✔		✔	
	Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.	✔	✔	✔	

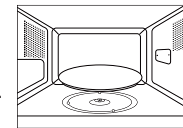
MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan mesti kukuh bagi membolehkannya menampung berat ketuhar dengan selamat.

1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.



2. Keluarkan semua bahan pembungkusan dari dalam ketuhar.
   Pasang gelang roda dan piring putar.
   Pastikan piring putar boleh berputar dengan mudah.



3. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

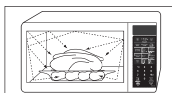
Jika kord bekalan rosak, ia mesti digantikan dengan kord atau pemasangan khas dari pengilang atau ejen perkhidmatannya. Demi keselamatan anda, pasangkan palam anda ke soket 3 pin, 240 Volt, 50 Hz, AU yang dibumikan. Jika kabel kuasa alat ini rosak, ia mesti digantikan dengan kabel khas.

Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah penyinar atau ketuhar tradisional. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Dasar Memasak

1. Gelombang mikro yang dijana magnetron diagihkan dengan seragam apabila makanan berputar di atas piring putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.



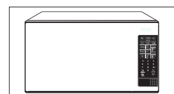
3. Masa memasak berbeza mengikut bekas yang digunakan dan sifat makanan.
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resepi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

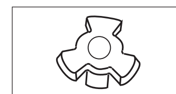
- Kuantiti dan ketumpatan
- Kandungan air
- Suhu awal (disejukkan atau tidak)

MEMERIKSA BAHAGIAN KETUHAR

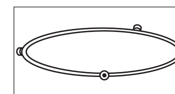
Buka bungkusan ketuhar gelombang mikro anda dan memeriksanya bagi memastikan anda mempunyai semua bahagian yang ditunjukkan di sini. Jika ada sebarang bahagian yang tiada atau pecah, hubungi wakil penjual anda.



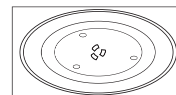
Ketuhar gelombang mikro



Pengganding



Gelang pandu roda



Piring putar

MAKLUMAT PERKHIDMATAN DAN JAMINAN

Apabila menghubungi Samsung, sila berikan maklumat model tersebut dan nombor siri yang biasanya terletak di belakang atau di bawah produk. Sila catatkan nombor di bawah ini, berserta maklumat lain yang diminta. Simpan maklumat ini di tempat yang selamat sebagai rekod kekal pembelian anda bagi membantu pengenalan sekiranya berlaku kecurian atau kehilangan, dan juga satu salinan resit jualan anda sebagai bukti penjualan jika khidmat jaminan diperlukan.

NOMBOR MODEL ____________________

NOMBOR SIRI ____________________

TARIKH PEMBELIAN ____________________

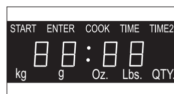
DIBELI DARIPADA ____________________

Khidmat jaminan hanya boleh dilakukan oleh Pusat Perkhidmatan Berdaftar Samsung. Jika anda memerlukan khidmat jaminan, berikan maklumat di atas bersama-sama salinan resit jualan anda kepada Pusat Perkhidmatan Berdaftar Samsung.

MALAY

MENYEDIAKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

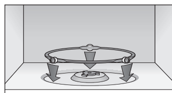
1. Letakkan oven di atas permukaan rata dan kukuh, kemudian pasangkan palam di soket berbumi. Sebaik dipasang, paparan di ketuhar anda akan menunjukkan:
Pastikan ada pengudaraan yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya empat inci ruang di belakang, atas, dan tepi ketuhar.



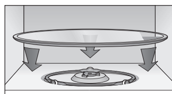
2. Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegangnya.

3. Lap bahagian dalam ketuhar dengan kain lembap.

4. Letakkan gelang yang sudah dipasang di dalam lekuk di tengah ketuhar.

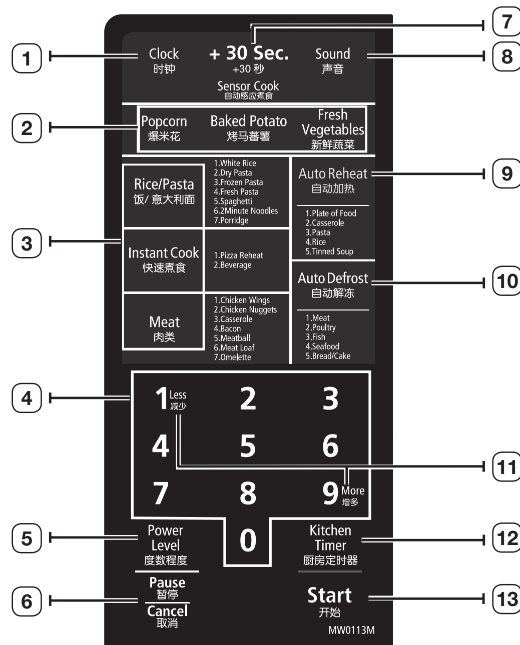


5. Letakkan dulang kaca di atas gelang supaya tiga tab di tengah dulang sepadan dengan tab di lantai ketuhar.



MALAY

PANEL KAWALAN



1. Jam
2. Butang Penderia Masak
3. Menu Auto Masak
4. Butang Nombor
5. Butang Aras Kuasa
6. Butang Henti sebentar/Batal
7. Butang +30 Saat
8. Butang Bunyi
9. Butang Auto Memanas Semula
10. Butang Auto Mencair beku
11. Lebih/Kurang
12. Butang Pemasa Dapur
13. Butang Mula

MENETAPKAN JAM

Apabila ada bekalan elektrik, “12:00” dipaparkan secara automatik di paparan. Sila tetapkan masa.

1. Tekan butang **Clock (Jam)** (时钟).
2. Gunakan butang nombor untuk memasukkan masa. Anda mesti menekan sekurang-kurangnya tiga nombor untuk menetapkan jam. Jika ketika itu pukul 5:00 masukkan, 5,0,0.
3. Selepas 5 saat, penunjuk “ENTER” (MASUKKAN) berkelip dan “Cloc” (Jam) akan dipaparkan.
4. Tekan **Clock (Jam)** (时钟) sekali lagi. Tanda titik bertindih akan berkelip, menandakan masa sudah ditetapkan.

Jika berlaku gangguan bekalan elektrik, anda perlu menetapkan semula jam. Anda boleh melihat masa semasa proses memasak dengan menekan butang **Clock (Jam)** (时钟).

MENGGUNAKAN BUTANG HENTI SEBENTAR/BATAL

Butang **Pause/Cancel (Henti sebentar/Batal)** (暂停/取消) membolehkan anda memadam arahan yang anda sudah masukkan. Ia juga membolehkan anda menghentikan sebentar kitaran memasak ketuhar, supaya anda boleh memeriksa makanan yang dimasak.

- Untuk menghentikan sebentar ketuhar semasa memasak: tekan **Pause/Cancel (Henti sebentar/Batal)** (暂停/取消) sekali.
  Untuk memulakan semula, tekan **Start (Mula)** (开始).
- Untuk menghentikan proses memasak, padam arahan, dan kembalikan paparan ketuhar kepada masa: tekan **Pause/Cancel (Henti sebentar/Batal)** (暂停/取消) dua kali.
- Untuk membetulkan kesilapan yang anda sudah masukkan: tekan **Pause/ Cancel (Henti sebentar/Batal)** (暂停/取消) sekali, kemudian masukkan semula arahan.

MENGGUNAKAN BUTANG +30 SAAT

Butang ini memudahkan cara memanaskan makanan dalam penambahan 30 saat pada aras kuasa Tinggi.

1. Tekan butang **+30 Sec (+30 Saat)** +30 秒 sekali bagi setiap 30 saat yang hendak ditambah.

   Tambah minit ke program yang sedang berlangsung dengan menekan butang **+30 Sec (+30 Saat)** (+30 秒) bagi setiap minit yang anda hendak tambah.

2. Tekan butang **Start (Mula)** (开始).

MENGGUNAKAN BUTANG PENDERIA MASAK

Dengan mengesan wap yang keluar semasa makanan dipanaskan, ciri ini secara automatik menetapkan masa pemanasan bagi pelbagai jenis dan jumlah makanan yang sudah dimasak. Semua makanan mesti sudah dimasak dan berada pada suhu peti sejuk.

1. Tekan butang **Sensor Cook (Penderia Masak)** (自动感应煮食) mengikut jenis makanan yang anda masak.
2. Tekan butang **Start (Mula)** (开始) (**Popcorn (Bertih Jagung)**, 爆米花 sebagai contohnya). Paparan menunjukkan “ ” dan ketuhar gelombang mikro anda akan mula memasak.
   Apabila memasak bertih jagung, tunggu sekurang-kurangnya lima minit antara setiap bag bagi mengelakkan dulang kaca menjadi terlampau panas. Jika anda ingin melihat masa semasa proses memasak, tekan butang **Clock (Jam)** (时钟).

PANDUAN PENDERIA MASAK

Ikut arahan di bawah apabila memasak pelbagai jenis makanan menggunakan penderia.

Makanan	Jumlah
Bertih Jagung	85 g-100 g / 1 bungkus
	Prosedur
	Gunakan hanya satu beg bertih jagung gelombang mikro pada satu-satu masa. Berhati-hati ketika mengeluarkan beg panas dari ketuhar. Biarkan ketuhar sejuk sekurang-kurangnya 5 minit sebelum menggunakannya sekali lagi.
Kentang bakar	1 hingga 6 setiap satu.
	Prosedur
	Cucuk setiap biji kentang beberapa kali dengan garpu. Letakkan di atas piring putar dengan melonggokkannya bersama. Biarkan selama 3-5 minit. Biarkan ketuhar sejuk sekurang-kurangnya 5 minit sebelum menggunakannya sekali lagi.
Sayur-sayuran segar	1 hingga 4 cawan
	Prosedur
	Letakkan sayur-sayuran segar ke dalam bekas selamat gelombang mikro dan tambahkan 2 sudu besar air. Tutup dengan penutup atau pembalut plastik selamat gelombang mikro. (Menggunakan penutup kaca memberikan hasil terbaik.) Jika menggunakan pembalut plastik pastikan anda membiarkan bukaan kecil berdekatan pinggir bekas bagi pengalihudaraan. Keluarkan sayur-sayuran dari ketuhar, biarkan tertutup selama 2 minit, kacau dan hidangkan. Biarkan ketuhar sejuk sekurang-kurangnya 5 minit sebelum menggunakannya sekali lagi.

MALAY

MENGGUNAKAN BUTANG MASAK SEGERA

1. Tekan butang **Instant Cook (Masak Segera)** (快速煮食) yang sepadan dengan makanan yang anda masak (**Beverage (Minuman)**, misalnya). Paparan menunjukkan saiz hidangan pertama. ("ENTER" (MASUKKAN) dan "QTY" (KUANTITI) akan berkelip):
2. Tekan butang berulang kali untuk memilih saiz hidangan yang anda mahu. Paparan ini akan mengitar menerusi semua saiz hidangan yang ada.
3. Tekan butang **Start (Mula)** (开始) untuk mula memasak.

Apabila masa memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip. Ketuhar akan berbunyi bip setiap minit.

Kod	Item	Berat
A-1	Memanas Semula Piza	1 keping / 2 keping / 3 keping / 4 keping
	Komen	
	Letakkan piza di atas pinggan selamat gelombang mikro dengan meletakkan hujung piza yang lebar di pinggir luar pinggan. Jangan biarkan kepingan piza bertindih. Jangan tutup. Sebelum menghidang, biarkan selama 1-2 minit.	
A-2	Minuman	½ cawan / 1 cawan / 2 cawan
	Komen	
	Gunakan cawan penyukat atau koleh; jangan tutup. Letakkan minuman di dalam ketuhar. Selepas memanaskan, kacau rata.	

MENGGUNAKAN BUTANG NASI/PASTA

1. Tekan butang **Rice/Pasta (Nasi/Pasta)** (饭/ 意大利面) yang sepadan dengan makanan yang anda masak. Paparan menunjukkan "A-1"(kod item).

Tekan butang **Rice/Pasta (Nasi/Pasta)** (饭/ 意大利面) berulang kali untuk memilih item yang anda mahu.
(Rujuk kepada **Carta** 饭/ 意大利面 **Nasi/Pasta** di bawah)

2. Tekan butang **Number (Nombor) 1** atau **2**, **3** untuk memilih saiz hidangan yang anda mahu.
(Rujuk kepada **Carta** 饭/ 意大利面 **Nasi/Pasta** di bawah untuk hidangan)
3. Tekan butang **Start (Mula)** (开始) untuk mula memasak.

Carta Nasi/Pasta

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-1	Beras putih	1-2 hidangan	Beras : Bilik / Air: Bilik
	Komen		
	Cuci beras dengan air sejuk sehingga air beras menjadi jernih. Letakkan beras dan air di dalam pemasak beras selamat gelombang mikro atau bekas Pyrex kaca bulat dengan penutup dan selepas memasak biarkannya tanpa membuka penutup. Biarkan nasi selama 3-5 minit dan kacau untuk mengasingkan butir-butir nasi.		
A-2	Pasta kering	1-2 hidangan	Air: 60 °C aip paip
	Komen		
	Letakkan pasta kering ke dalam pemasak nasi selamat gelombang mikro atau bekas bulat atau mangkuk Pyrex Kaca dengan mematahkan pasta jika perlu – tanpa penutup dan masak tidak bertutup. Selepas memasak, tutup dan biarkan selama 2-5 minit. Kacau dan hidangkan.		

A-1:

	1 Hidangan	2 Hidangan
Beras	100 g	200 g
Air	250 ml	375 ml

A-2:

	1 Hidangan	2 Hidangan
Pasta	100 g	200 g
Air	3 cawan	5 cawan

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-3	Pasta sejuk beku	1-2 hidangan	Air: 60 °C aip paip

Komen

Letakkan pasta sejuk beku ke dalam pemasak nasi selamat gelombang mikro atau bekas bulat atau mangkuk Kaca Pyrex tanpa penutup dan masak tidak bertutup.

Selepas memasak, tutup dan biarkan selama 2-5 minit. Kacau dan hidangkan.

	1 Hidangan	2 Hidangan
Pasta	125 g	250 g
Air	3 cawan	5 cawan

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-4	Pasta segar	1-2 hidangan	Air: 60 °C aip paip

Komen

Letakkan pasta segar ke dalam pemasak nasi selamat gelombang mikro atau bekas bulat atau mangkuk Kaca Pyrex tanpa penutup dan masak tidak bertutup.

Selepas memasak, tutup dan biarkan selama 2-5 minit. Kacau dan hidangkan.

	1 Hidangan	2 Hidangan
Pasta	125 g	250 g
Air	3 cawan	5 cawan

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-5	Spageti	1-2 hidangan	Air: 60 °C aip paip

Komen

Letakkan spageti kering ke dalam pemasak nasi selamat gelombang nikro atau bekas atau mangkuk Pyrex Kaca dengan mematahkan pasta jika perlu – tanpa penutup dan masak tidak bertutup. Selepas memasak, tutup dan biarkan selama 2-5 minit. Kacau dan hidangkan.

	1 Hidangan	2 Hidangan
Spageti	100 g	200 g
Air	3 cawan	5 cawan

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-6	Mi 2 minit	1-3 hidangan	Air: Memasak air

Komen

Patahkan kepingan mi dan letakkan ke dalam mangkuk besar selamat gelombang mikro. Tuang air mendidih ke atas mi dan masak tidak bertutup. Selepas ketuhar berbunyi bip pada separuh masa memasak, kacau rata dan tekan mula untuk meneruskan. Selepas memasak, biarkan selama 2 minit. Kacau dan hidangkan.

	1 Hidangan	2 Hidangan	3 Hidangan
Mi	1 bungkus	2 bungkus	3 bungkus
Air	500 ml	1000 ml	1500 ml

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-7	Bubur	1-2 hidangan	Bubur oat: Bilik Air & Susu: Sejuk

Komen

Letakkan bubur oat kering dan air atau susu ke dalam mangkuk selamat gelombang mikro dan masak tidak bertutup. Selepas ketuhar berbunyi bip, kacau oat dengan rata dan tekan mula untuk meneruskan. Selepas memasak, kacau rata dan taburkan gula perang atau madu di atasnya.

	1 Hidangan	2 Hidangan
Oat	35 g	70 g
Air & Susu	150 ml	300 ml

MALAY

MENGGUNAKAN BUTANG DAGING

1. Tekan butang **Meat/Fish (Daging/Ikan)** (肉类) yang sepadan dengan makanan yang anda masak. Paparan menunjukkan “A-1” (kod item).

   Tekan butang **Meat (Daging)** (肉类) berulang kali untuk memilih item yang anda mahu. (Rujuk kepada **Carta 肉类 Daging** di bawah)

2. Tekan butang **Number (Nombor) 1** atau **2**, **3** untuk memilih saiz hidangan yang anda mahu. (Rujuk kepada **Carta 肉类 Daging** di bawah untuk hidangan)
3. Tekan butang **Start (Mula)** (开始) untuk mula memasak.

Carta Daging

Kod	Item	Berat	Suhu awal
A-1	Kepak ayam	4-5 kpg / 8-10 kpg	Disejukkan
	Komen		
	Letakkan kepak di sekeliling pinggan, mengikut cita rasa. Tutup dengan kertas lilin.		
A-2	Naget ayam	4 kpg / 8 kpg	Disejukkan
	Komen		
	Letakkan kertas di atas pinggan dan atur naget mengikut cita rasa di atas tuala kertas. Jangan tutup. Biarkan selama 1 minit.		
A-3	Kaserol	1 bekas	Disejukkan
	Komen		
	Bahan-bahan untuk kaserol. 2 lobak sederhana (85 g ke 110 g sebelum dikupas), 2 bawang sederhana (110 g ke 140 g sebelum dikupas), 2 kentang sederhana (165 g ke 195 g sebelum dikupas), 450 g daging lembu bahu kisar, ½ sudu teh garam, ¼ cawan air, 1/8 sudu teh lada putih. Kupas dan hiris sayur menjadi kepingan 1/8 inci tebalnya. Bentukkan daging lembu menjadi 12 patti leper yang kecil menggunakan Gelang Loyang Reynolds 2 inci. Leperkan patti. Di dalam kaserol 2 kuart, lapiskan separuh patti daging lembu, separuh lobak merah, separuh bawang, dan separuh kentang. Taburkan dengan garam dan lada putih. Ulang lapisan, dengan memastikan lapisan atas patti daging lembu tertutup sepenuhnya dengan sayur-sayuran. Tambahkan air. Tekan lapisan ke dalam kaserol. Tutup. Selepas memasak biarkan kaserol selama 5 minit. Hidangkan.		
A-4	Dendeng babi	100-125 g / 200-225 g / 300-325 g	Disejukkan
	Komen		
	Pilih hirisan dendeng babi segar daripada penjual daging, deli atau pasar raya anda. Letakkan pada tuala kertas penyerap di atas pinggan selamat gelombang mikro atau bekas Pyrex dan tutup dengan sehelai lagi tuala kertas dan masak. Hidangkan.		
A-5	Bebola daging	1 bekas	Disejukkan
	Komen		
	Bahan-bahan bagi bebola daging. 450 g daging lembu kisar, ¼ cawan bawang dicencang, 1 biji telur dipukul, 1 sudu teh garam, ¼ sudu teh lada dan 2 sudu besar air. Campurkan semua bahan dan gaul dengan rata. Bentukkan menjadi bebola daging 20 x (25 mm). Letakkan bebola daging ke dalam bekas. Tutup dengan pembalut plastik lekap gelombang mikro dengan melipatkan ke belakang satu sudut sekitar 50 mm untuk pengalihudaraan. Masak. Selepas memasak, biarkan bebola daging selama 5 minit. Hidangkan.		
A-6	Lof Daging	1 bekas	Disejukkan
	Komen		
	Bahan-bahan bagi lof daging. 675 g daging lembu bahu kisar, ½ cawan peroi roti kering halus, ¼ cawan bawang besar dicencang, ½ cawan lada benggala dicencang, 1 cawan susu, 1 biji telur, 2 sudu besar sos tomato, ¼ sudu teh lada putih, ¼ sudu teh garam. Campurkan semua bahan: gaul rata. Mampatkan campuran daging ke dalam bekas lof: ratakan atasnya. Tutup dengan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut sekitar 2 inci untuk pengalihudaraan. Letakkan ke dalam ketuhar selari dengan bahagian depan ketuhar. Selepas memasak kaserol biarkan selama 5 minit. Hidangkan.		
A-7	Telur dadar	1 bekas	Disejukkan
	Komen		
	Bahan-bahan untuk telur dadar. 3 biji telur saiz sederhana, 1 tomato, 30 g ham dicencang, 2 sudu besar susu, herba & rempah. Kacau telur, tambah ham, 2 sudu besar susu, herba dan rempah. Tomato dipotong dadu ditambah ke dalam campuran bersama 50 g keju parut. Selepas ketuhar berbunyi bip, kacau oat dengan rata dan tekan mula untuk meneruskan. Selepas memasak biarkan selama 2 minit. Hidangkan.		

MENCAIR BEKU SECARA AUTOMATIK

Untuk mencairkan makanan sejuk beku, tetapkan berat makanan,dan secara automatik ketuhar gelombang mikro menetapkan masa mencair beku, aras kuasa dan masa biar.

1. Tekan butang **Auto Defrost (Auto Mencair beku)** (自动解冻).
   Paparan menunjukkan "1". ("ENTER" (MASUK) dan "kg" akan menyala).
2. Untuk menetapkan jenis makanan anda, tekan butang **Auto Defrost (Auto Mencair beku)** (自动解冻) berulang kali. Anda juga boleh menggunakan butang nombor untuk memasukkan terus berat makanan.

Anda boleh menetapkan sehingga berat 2 kg (kecuali roti).

3. Tekan butang **Start (Mula)** (开始). Paparan akan menunjukkan masa memasak semasa mencair beku. Ketuhar akan berbunyi bip untuk memberitahu anda masa untuk membalikkan makanan.
4. Buka pintu ketuhar, dan balikkan makanan.
5. Tekan butang **Start (Mula)** (开始) untuk meneruskan mencair beku.

Lihat halaman 20 untuk Panduan auto mencair beku (自动解冻).

MEMANAS SEMULA SECARA AUTOMATIK

Untuk memanaskan semula makanan, pilih jenis hidangan dan bilangan hidangan yang anda mahu panaskan semula, dan ketuhar gelombang mikro akan menetapkan masa memanas semula secara automatik.

1. Tekan butang **Auto Reheat (Auto Memanas Semula)** (自动加热) berulang kali untuk memilih jenis makanan yang anda ingin panaskan semula. Saiz hidangan permulaan bagi setiap makanan adalah satu hidangan.

Anda boleh memilih sehingga empat cawan bagi pemanasan semula kaserol dan pasta, dan juga nasi dalam tin. Hanya satu hidangan tersedia untuk sepinggan makanan.
Paparan menunjukkan jenis makanan dan kuantiti yang anda pilih.

2. Gunakan butang nombor untuk menambah saiz hidangan. **Misalnya, untuk tiga hidangan, tekan 3 butang (Rujuk kepada Carta Auto Memanas Semula 自动加热 di bawah untuk hidangan).** Paparan akan menunjukkan bilangan hidangan yang anda pilih:
3. Tekan butang **Start (Mula)** (开始). Paparan akan menunjukkan Masa Memasak.

CARTA AUTO MEMANAS SEMULA

Item	Kod	Berat	Komen
Sepinggan makanan	rH-1	1 hidangan	Gunakan hanya makanan yang sudah dimasak dan disejukkan. Tutup pinggan dengan pembalut plastik atau kertas lilin yang dilubangkan untuk pengalihudaraan. Kandungan - 85-110 g daging, ayam itik atau ikan (sehingga 170 g termasuk tulang) - ½ cawan kanji (kentang, pasta, beras, dll.) - ½ cawan sayur-sayuran (lebih kurang 85-110 g)
Kaserol	rH-2	*1-4 Cawan	Gunakan hanya makanan yang disejukkan. Tutup dengan penutup atau pembalut plastik yang dilubangkan. Kacau makanan sama rata sebelum menghidangkannya.
Pasta	rH-3		
Beras	rH-4		
Sup di dalam tin	rH-5		

* 1 cawan = 1 hidangan

MALAY

MENETAPKAN MASA MEMASAK & ARAS KUASA

Ketuhar gelombang mikro anda membolehkan anda menetapkan dua peringkat masakan yang berbeza, setiap satu dengan tempoh masa dan aras kuasanya sendiri. Butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) membolehkan anda mengawal keamatan pemanasan daripada Hangat (1) kepada Tinggi (0).

PROSES MEMASAK SATU PERINGKAT

Untuk proses memasak satu peringkat yang mudah, anda hanya perlu menetapkan masa memasak. Aras kuasa ditetapkan ke Tinggi secara automatik. Jika anda mahu menetapkan kuasa ke aras lain, anda mesti menetapkannya menggunakan butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) .

1. Gunakan butang nombor untuk memasukkan masa memasak. Anda boleh menetapkan masa dari satu saat hingga 99 minit, 99 saat. Untuk menetapkan masa lebih dari satu minit, masukkan saat juga.
   Misalnya, untuk menetapkan 20 minit, masukkan 2, 0, 0, 0.
2. Jika anda mahu menetapkan aras kuasa ke aras lain selain Tinggi, tekan butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) , kemudian gunakan butang nombor untuk memasukkan aras kuasa.

Aras Kuasa

1 = PL:10	(Hangat)	6 = PL:60	(Mereneh)
2 = PL:20	(Rendah)	7 = PL:70	(Sederhana tinggi)
3 = PL:30	(Mencair beku)	8 = PL:80	(Memanas semula)
4 = PL:40	(Sederhana rendah)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Sederhana)	0 = PL:Hi	(Tinggi)

3. Tekan butang **Start (Mula)** (开始) untuk mula memasak. Jika anda mahu menukar aras kuasa, tekan **Pause/Cancel (Henti sebentar/Batal)** (暂停/取消) sebelum anda menekan **Start (Mula)**, (开始) dan memasukkan semula semua arahan.

Sesetengah resipi memerlukan peringkat masakan yang berbeza pada suhu yang berbeza. Anda boleh menetapkan pelbagai peringkat masakan dengan ketuhar gelombang mikro anda.

PROSES MEMASAK BERBILANG PERINGKAT

1. Ikut langkah 1 dan 2 dalam bahagian “Proses Memasak Satu Peringkat” di halaman sebelumnya.

Apabila memasukkan lebih daripada satu peringkat masakan, butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) mesti ditekan sebelum peringkat masakan kedua boleh dimasukkan.
Untuk menetapkan aras kuasa pada Tinggi bagi sesuatu peringkat masakan, tekan butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) dua kali.

2. Gunakan butang nombor untuk menetapkan masa memasak kedua.
3. Tekan butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) , kemudian gunakan butang nombor untuk menetapkan peringkat masakan kedua.
4. Tekan **Start (Mula)** (开始) untuk mula memasak.

Anda boleh melihat Aras Kuasa semasa proses memasak dengan menekan butang **Power Level (Aras Kuasa)** (度数程度) .

MOD DEMONSTRASI

Anda boleh menggunakan Mod demonstrasi untuk melihat bagaimana ketuhar gelombang mikro anda beroperasi tanpa pemanasan ketuhar.

1. Tekan lama butang **0** dan kemudian tekan butang **1**.
   Bagi mematikan mod demo, ulang langkah 1 di atas.

MENGGUNAKAN BUTANG LEBIH/KURANG

Butang **More/Less (Lebih/Kurang)** (增多/减少) membolehkan anda menetapkan masa memasak terlebih dahulu. Ia hanya berfungsi untuk mod **Rice/Pasta (Nasi/Pasta)** (饭/意大利面)**, Meat (Daging)** (肉类)**, Instant Cook (Masak Segera)** (快速煮食)**, Auto Reheat (Auto Memanas semula)** (自动加热), **Pizza Reheat (Memanas semula Piza), Beverage (Minuman)** atau **Time Cook (Masa Memasak), Kitchen Time (Masa Dapur)** (厨房定时器).
Gunakan butang **More/Less (Lebih/Kurang)** (增多/减少) hanya selepas anda mula memasak menggunakan salah satu prosedur ini.
Ciri **More/Less (Lebih/Kurang)** (增多/减少) tidak boleh digunakan dengan butang **Sensor Cook (Penderia Masak** (自动感应煮食).
Kekunci **More/Less (Lebih/Kurang)** (增多/减少) tidak boleh digunakan dengan kekunci **Auto defrost (Auto Mencair beku)** (自动解冻).

1. Untuk MENAMBAH masa prosedur memasak automatik: Tekan butang **More (Lebih)** (增多) (9).
2. Untuk MENGURANGKAN masa prosedur memasak automatik:
Tekan butang **Less (Kurang)** (减少) (1).

Jika anda mahu menambah/mengurangkan mod **Time Cook (Masa Memasak), Kitchen Time (Masa Dapur)** (厨房定时器) selama 10 saat, tekan butang **More (Lebih)** (增多) **(9)** atau **Less (Kurang)** (减少) **(1)**.

MENGHIDUPKAN/MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

1. Tekan butang **Sound (Bunyi)** (声音). Paparan menunjukkan "ON" (HIDUP).
("START" (MULA) akan menyala).
2. Tekan butang **Sound (Bunyi)** (声音) untuk mematikan suara. Paparan menunjukkan: "OFF" (MATI). ("START" (MULA) akan menyala)
3. Tekan **Start (Mula)** (开始). Paparan kembali menunjukkan masa.

MENGGUNAKAN PEMASA DAPUR

1. Tekan butang **Kitchen Timer (Pemasa Dapur)** (厨房定时器).
2. Gunakan butang **Number (Nombor)** untuk menetapkan tempoh masa anda mahu pemasa berjalan.
3. Tekan **Start (Mula)** (开始) untuk memulakan Pemasa Dapur.
4. Paparan mengira dan berbunyi bip apabila masa habis.

Ketuhar gelombang mikro ini tidak dihidupkan apabila Pemasa dapur digunakan.

MENETAPKAN KUNCI PERLINDUNGAN KANAK-KANAK

Anda boleh mengunci ketuhar gelombang mikro anda supaya kanak-kanak tidak boleh menggunakannya tanpa penyeliaan.

1. Tekan lama butang "**0**" dan kemudian tekan butang "**2**".
Paparan menunjukkan "Loc" (Kunci).

Pada masa ini, ketuhar gelombang mikro tidak boleh digunakan sehingga kuncinya dibuka. Untuk membuka kuncinya, ulang langkah 1 di atas.

MALAY

PERKAKAS MEMASAK

Penggunaan yang disyorkan

- **Mangkuk dan bekas kaca seramik** - Gunakan untuk memanaskan atau memasak.
- **Bekas pemerang selamat gelombang mikro** - Digunakan untuk pemerangan bahagian luaran item kecil seperti stik, potongan daging tebal, atau lempeng. Ikut arahan yang diberikan dengan bekas pemerang.
- **Pembalut plastik selamat gelombang mikro** - Digunakan untuk menahan wap. Buatkan satu bukaan kecil supaya sedikit wap dapat keluar dan elakkan daripada meletakkannya terus di atas makanan.
- **Kertas lilin** - Digunakan sebagai penutup bagi mencegah percikan.
- **Tuala kertas dan dan napkin** - Digunakan untuk penutup dan pemanasan sekejap; ia menyerap lembapan lebihan dan mencegah percikan. Jangan gunakan tuala kertas yang dikitar semula, yang mungkin mengandungi logam dan mudah terbakar.
- **Pinggan dan cawan kertas** - Digunakan untuk pemanasan sekejap pada suhu rendah. Jangan gunakan kertas yang dikitar semula, yang mungkin mengandungi logam dan mudah terbakar.
- **Termometer** - Gunakan hanya yang dilabel dengan “Selamat Gelombang Mikro” dan ikut semua arahan. Periksa makanan di beberapa tempat. Termometer konvensional boleh digunakan setelah makanan dikeluarkan dari ketuhar.

Penggunaan terhad

- **Kerajang aluminum** - Gunakan kepingan kerajang tidak lebar bagi mencegah bahagian yang terdedah daripada terlampau masak. Menggunakan terlalu banyak kerajang boleh merosakkan ketuhar anda, jadi sila berhati-hati.
- **Seramik, tembikar, dan tembikar batu** - Gunakannya jika ia “Selamat Gelombang Mikro”. Jika ia tidak dilabel, ujinya bagi memastikan ia boleh digunakan dengan selamat. Jangan sekali-kali gunakan bekas dengan kemasan logam.
- **Plastik** - Digunakan hanya jika ia “Selamat Gelombang Mikro”. Plastik lain boleh cair.
- **Jerami, anyaman, dan kayu** - Digunakan hanya untuk pemanasan sekejap kerana ia mudah terbakar.

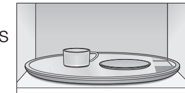
Tidak disyorkan

- **Balang dan botol kaca** - Kaca biasa terlalu nipis untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro, dan boleh pecah.
- **Beg kertas** - Ia boleh terbakar, kecuali beg bertih jagung yang direka khas untuk penggunaan gelombang mikro.
- **Pinggan dan cawan styrofoam** - Ia boleh cair dan meninggalkan sisa tidak sihat pada makanan.
- **Bekas makanan dan simpanan plastik** - Bekas-bekas seperti tab marjerin boleh cair di dalam ketuhar gelombang mikro.
- **Perkakas logam** - Ia boleh merosakkan ketuhar anda. Keluarkan semua logam sebelum memasak.

Menguji perkakas

Jika anda tidak pasti sama ada bekas selamat gelombang mikro atau tidak, anda boleh melakukan ujian ini:

1. Isi 1 cawan air dalam cawan kaca penyukat dan letakkannya di dalam ketuhar anda, di sebelah bekas yang ingin anda uji.



2. Tekan butang **One Minute+ (Satu Minit+)** sekali untuk memanaskannya selama seminit pada kuasa Tinggi.
   Air mesti hangat dan bekas yang ingin anda uji mestilah sejuk. Jika bekas menjadi hangat, ia menyerap tenaga gelombang mikro dan tidak boleh diterima untuk penggunaan di dalam ketuhar gelombang mikro.

TEKNIK MEMASAK

Disyorkan

Mengacau

Kacau makanan seperti kaserol dan sayuran-sayuran semasa memasak untuk mengagihkan haba secara rata. Makanan di sebelah luar bekas menyerap lebih banyak tenaga dan memanas dengan lebih cepat, jadi kacau dari luar ke bahagian tengah. Ketuhar akan dimatikan apabila anda membuka pintu untuk mengacau makanan anda.

Susunan

Susun makanan yang tidak sama bentuknya, seperti kepingan atau potongan ayam, dengan bahagian yang lebih tebal atau berisi ke arah luar piring putar bagi menerima lebih banyak tenaga gelombang mikro. Untuk mengelakkan terlampau masak, letakkan bahagian yang nipis atau halus di bahagian tengah piring putar.

Melindungi

Lindungi makanan dengan kepingan tidak lebar kerajang aluminium bagi mengelakkan terlampau masak. Bahagian yang perlu dilindungi termasuk hujung kepak ayam itik, hujung kaki ayam itik, dan kesemua sudut bekas pembakar segi empat. Gunakan sedikut kerajang aluminium sahaja. Jumlah yang lebih besar boleh merosakkan ketuhar anda.

Membalikkan

Balikkan makanan separuh masa proses memasak bagi mendedahkan semua bahagian kepada tenaga gelombang mikro. Ini penting terutamanya untuk item besar seperti daging panggang.

Membiarkan

Makanan yang dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro membina haba dalaman dan terus dimasak selama beberapa minit selepas ketuhar berhenti. Biarkan makanan bagi menyempurnakan proses memasak, terutamanya makanan seperti daging panggang dan seluruh sayur-sayuran. Daging panggang memerlukan masa ini untuk menyempurnakan pemasakan di bahagian tengah, tanpa bahagian luarnya menjadi terlampau masak. Semua cecair, seperti sup atau minuman coklat panas, harus digoncang atau dikacau apabila pemasakan selesai. Biarkan cecair seketika sebelum menghidangkan. Apabila memanaskan makanan bayi, kacau rata dan uji suhunya sebelum menghidangkan.

Menambah lembapan

Tenaga gelombang mikro tertarik kepada molekul air. Makanan yang tidak rata kandungan lembapannya harus ditutup atau dibiarkan selepas memasak supaya haba tersebar dengan rata. Tambahkan sedikit air kepada makanan kering untuk membantu ia masak.

Petua am

- Makanan tumpat, seperti kentang, mengambil masa yang lebih lama untuk memanas daripada makanan yang lebih ringan. Makanan dengan tekstur yang halus harus dipanaskan pada aras kuasa rendah bagi mengelakkan ia menjadi liat.
- Altitud dan jenis perkakas memasak yang anda gunakan boleh menjejaskan masa memasak. Apabila menggunakan resipi baru, gunakan masa memasak minimum dan periksa makanan sekali-sekala bagi mengelakkan terlampau masak.
- Makanan dengan kulit yang tidak berliang seperti kulit kentang atau hot dog, harus dicucuk untuk mencegah ia daripada pecah.
- Menggoreng dengan minyak atau lemak panas tidak disyorkan. Lemak dan minyak boleh tiba-tiba mendidih dan tumpah dan menyebabkan luka kebakaran yang teruk.
- Sesetengah bahan memanas dengan lebih cepat daripada yang lain. Misalnya, jeli di dalam donat jeli akan menjadi lebih panas daripada dohnya. Ingatlah perkara ini untuk mengelakkan luka kebakaran.
- Pengetinan di rumah di dalam ketuhar gelombang mikro tidak disyorkan kerana semua bakteria yang memudaratkan mungkin tidak dihapuskan oleh proses pemanasan gelombang mikro.
- Walaupun gelombang mikro tidak memanaskan perkakas memasak, haba daripada makanan biasanya dipindahkan ke perkakas memasak. Sentiasa gunakan pemegang periuk apabila mengeluarkan makanan dari ketuhar gelombang mikro dan ajarlah kanak-kanak agar melakukan demikian juga.
- Membuat kandi di dalam ketuhar gelombang mikro tidak disyorkan kerana kandi boleh memanas ke suhu yang sangat tinggi. Ingatlah perkara ini bagi mengelakkan kecederaan.

Auto penderia masak

Auto Penderia membolehkan anda memasak makanan anda secara automatik dengan mengesan jumlah lembapan yang dijana oleh makanan semasa memasak.

- Apabila memasak makanan, banyak jenis lembapan yang terjana. Auto Penderia menentukan masa dan aras kuasa yang betul dengan mengesan lembapan ini dari makanan, jadi ia menyingkirkan keperluan untuk menetapkan masa memasak dan aras kuasa.
- Apabila anda menutup bekas dengan penutupnya atau pembalut plastik semasa proses Penderia Masak, Auto Penderia akan mengesan lembapan yang terjana selepas bekas ditepu dengan wap.
- Sejurus selepas proses memasak tamat, masa memasak yang tinggal akan memulakan kiraannya Ini merupakan masa yang baik bagi anda untuk memusingkan atau mengacau makanan untuk pemasakan yang rata jika perlu.
- Sebelum auto penderia masak, makanan boleh diperisakan dengan herba, rempah atau sos pemerang. Sila ambil perhatian bahawa garam atau gula boleh menyebabkan titik terbakar pada makanan jadi bahan ini harus ditambahkan selepas memasak.
- Pad fungsi Kurang/Lebih digunakan untuk menambah atau mengurangkan masa memasak. Anda harus menggunakan fungsi ini untuk menetapkan tahap masak yang sesuai dengan cita rasa peribadi anda.

MALAY

Perkakas & penutup bagi penderia masak

- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Penderia Masak, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Penting

- Anda tidak disyorkan menggunakan ciri auto penderia masak semasa operasi memasak berterusan, misalnya operasi memasak diikuti segera dengan satu lagi.
- Pasang ketuhar di tempat yang mempunyai pengalihudaraan yang baik bagi penyejukan dan aliran udara yang betul dan bagi memastikan penderia beroperasi dengan tepat.
- Untuk mengelakkan hasil yang kurang baik, jangan gunakan Auto penderia apabila suhu persekitaran bilik terlalu tinggi atau terlalu rendah.
- Jangan gunakan sabun pencuci yang meruap untuk membersihkan ketuhar anda. Lembapan yang terhasil daripada sabun pencuci ini boleh menjejaskan penderia.
- Elakkan daripada meletakkan ketuhar berdekatan dengan alat-alat lembapan tinggi atau yang mengeluarkan gas, kerana ini akan mengganggu prestasi Auto Penderia yang betul.
- Sentiasa pastikan bahagian dalam ketuhar bersih. Lap semua tumpahan dengan kain lembap.
- Ketuhar ini direka khas bagi kegunaan di rumah sahaja.

PANDUAN MEMASAK

Panduan memasak daging di dalam ketuhar gelombang mikro anda

- Letakkan daging di atas rak pembakar selamat gelombang mikro di dalam bekas selamat gelombang mikro.
- Mula dengan meletakkan bahagian lemak daging di bawah. Gunakan kepingan tidak lebar kerajang aluminium bagi melindungi hujung tulang atau bahagian daging yang nipis.
- Periksa suhu di beberapa tempat sebelum membiarkan daging masak pada masa yang disyorkan.
- Suhu yang berikut adalah suhu pengeluaran. Suhu makanan akan meningkat semasa ia dimasak.

Makanan	Masa memasak/aras kuasa
Daging lembu panggang tanpa tulang Sehingga 4 paun.	**Masa Memasak:** 10-14 min. / 0,5 kg pada 50 °C – Kurang Masak 11-15 min. / 0,5 kg pada 55 °C – Setengah Masak 12-17 min. / 0,5 kg pada 65 °C – Cukup Masak **Aras Kuasa:** Tinggi(0) pada 5 min. pertama, kemudian Sederhana (5).
	Arahan
	Letakkan daging panggang di atas rak pembakar dengan bahagian lemak di bawah. Tutup dengan kertas lilin. Balikkan selepas separuh masa memasak. Biarkan selama 10 minit.
Daging babi tanpa tulang Sehingga 4 paun.	**Masa Memasak:** 14-18 min. / 0,5 kg pada 70 °C Cukup Masak **Aras Kuasa:** Tinggi(0) pada 5 min. pertama, kemudian Sederhana (5).
	Arahan
	Letakkan daging panggang di atas rak pembakar dengan bahagian lemak di bawah. Tutup dengan pembalut plastik yang dilubangkan. Balikkan selepas separuh masa memasak. Biarkan selama 10 minit.

Panduan memasak daging ayam itik di dalam ketuhar gelombang mikro anda

- Letakkan daging ayam itik di atas rak pembakar selamat gelombang mikro di dalam bekas selamat gelombang mikro.
- Tutup ayam itik dengan kertas lilin untuk mencegah percikan.
- Gunakan kerajang aluminium untuk melindungi hujung tulang, bahagian daging yang nipis, atau bahagian yang mula terlampau masak.
- Periksa suhu di beberapa tempat sebelum membiarkan daging ayam itik pada masa yang disyorkan.

Makanan	Masa memasak/Aras kuasa
Seekor Ayam Sehingga 4 paun.	**Masa Memasak:** 10-13 min. / 0,5 kg 80 °C **Aras Kuasa:** Tinggi Sederhana(7).
	Arahan
	Letakkan daging ayam di atas rak pembakar dengan bahagian dadanya di bawah. Tutup dengan kertas lilin. Balikkan selepas separuh masa memasak. Masak sehingga jus mengalir jernih dan daging berdekatan dengan tulang tidak lagi berwarna merah jambu. Biarkan selama 5-10 minit.
Kepingan Ayam Sehingga 2 paun.	**Masa Memasak:** 10-13 min. / 0,5 kg 80 °C daging gelap 75 °C daging cerah **Aras Kuasa:** Tinggi Sederhana(7).
	Arahan
	Letakkan daging ayam di atas bekas dengan bahagian tulang di bawah dan bahagian paling tebal ke arah luar bekas. Tutup dengan kertas lilin. Balikkan selepas separuh masa memasak. Masak sehingga jus mengalir jernih dan daging berdekatan dengan tulang tidak lagi berwarna merah jambu. Biarkan selama 5-10 minit.

Panduan memasak makanan laut di dalam ketuhar gelombang mikro anda

- Masak ikan sehingga ia menyerpih dengan mudah menggunakan garpu.
- Letakkan ikan di atas rak pembakar selamat gelombang mikro di dalam bekas selamat gelombang mikro.
- Gunakan penutup yang ketat untuk mengukus ikan. Penutup kertas lilin atau tuala kertas yang lebih ringan mengurangkan pengukusan.
- Jangan masak ikan berlebihan; periksanya pada masa memasak yang minimum.

Makanan	Masa memasak/Aras kuasa
Stik Sehingga 0,7 kg	**Masa Memasak:** 9-13 min. / 0,5 kg **Aras Kuasa:** Tinggi Sederhana(7).
	Arahan
	Susun stik di atas rak pembakar dengan bahagian yang berisi ke arah luar rak. Tutup dengan kertas lilin. Balikkan dan susun semula selepas separuh masa memasak. Masak ikan sehingga ia menyerpih dengan mudah menggunakan garpu. Biarkan selama 3-5 minit.
Filet Sehingga 0,7 kg	**Masa Memasak:** 6-10 min. / 0,5 kg **Aras Kuasa:** Tinggi Sederhana(7).
	Arahan
	Susun filet di dalam bekas membakar, balikkan sebarang kepingan nipis. Tutup dengan kertas lilin. Jika lebih daripada ½ inci tebal, balikkan dan susun semula selepas separuh masa memasak. Masak ikan sehingga ia menyerpih dengan mudah menggunakan garpu. Biarkan selama 2-3 minit.
Udang Sehingga 0,7 kg	**Masa Memasak:** 6-8 min. / 0,5 kg **Aras Kuasa:** Tinggi Sederhana(7).
	Arahan
	Susun udang di dalam bekas membakar tanpa bertindih atau berlapis. Tutup dengan kertas lilin. Masak sehingga pejal dan legap, dengan mengacau 2 atau 3 kali. Biarkan selama 5 minit.

Memasak telur di dalam ketuhar gelombang mikro anda

- Jangan sekali-kali memasak telur di dalam kulitnya, dan jangan sekali-kali memanaskan telur rebus di dalam kulitnya; ia boleh meletup.
- Sentiasa cucuk seluruh telur untuk mengelakkan ia daripada meletup.
- Masak telur sehingga baru keras; ia menjadi liat jika terlampau masak.

Panduan memasak sayur-sayuran di dalam ketuhar gelombang mikro anda

- Sayur-sayuran harus dicuci sebelum dimasak. Biasanya, air tambahan tidak diperlukan. Jika sayur-sayuran tumpat seperti kentang, lobak merah dan kacang hijau dimasak, tambahkan kira-kira ¼ cawan air.
- Sayur-sayuran kecil (lobak merah, kacang pis, kacang lima, dll.) lebih cepat masak berbanding yang besar.
- Sayur-sayuran yang tidak dipotong, seperti kentang, skuasy akorn atau batang jagung, harus disusun dalam satu bulatan di atas piring putar sebelum dimasak. Ia akan masak dengan lebih rata jika dibalikkan selepas separuh masa memasak.
- Sentiasa letakkan sayur seperti asparagus dan brokoli dengan hujung batangnya menghala ke pinggir bekas dan hujungnya ke arah tengah.
- Apabila memasak sayur-sayuran yang dipotong, sentiasa tutup dengan penutup atau pembalut plastik tahan gelombang mikro yang dilubangkan.
- Sayur-sayuran yang tidak dipotong dan tidak dikupas seperti kentang, skuasy, terung, dll. mesti dicucuk kulitnya di beberapa tempat sebelum memasak bagi mencegahnya daripada pecah.
- Untuk pemasakan yang lebih rata, kacau atau susun semula sayur-sayuran yang tidak dipotong setelah separuh masa memasak.
- Umumnya, lebih tumpat makanan itu, lebih lama masa biarnya. (Masa biar merujuk kepada masa yang perlu bagi makanan dan sayur-sayuran yang tumpat dan besar selesai memasak selepas ia keluar dari ketuhar.) Sebiji kentang bakar boleh dibiar di atas kaunter selama lima minit sebelum proses memasak selesai, sementara sebekas kacang pis boleh dihidangkan terus.

PANDUAN AUTO MENCAIR BEKU

Ikut arahan di bawah apabila mencair beku pelbagai jenis makanan.

Kod	Item	Berat	Suhu awal
1	Daging	0,1-2 kg	20-60 min
	Komen		
	Lindungi bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar.		
2	Ayam Itik	0,1-2 kg	20-60 min
	Komen		
	Lindungi bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan ayam.		
3	Ikan	0,1-2 kg	20-50 min
	Komen		
	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan.		
4	Makanan laut	0,1-2 kg	20-50 min
	Komen		
	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk udang kecil, udang, kerang-kerangan, kima.		
5	Roti/kek	0,1-0,7 kg	5-30 min
	Komen		
	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, juga roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat.		

Periksa makanan apabila ketuhar memberi isyarat. Selepas peringkat akhir, bahagian-bahagian kecil mungkin masih berais; biarkan supaya terus mencair. Jangan cair bekukan sehingga semua hablur ais cair. Melindungi daging panggang dan stik dengan kepingan kecil kerajang mencegah bahagian tepi daripada masak sebelum bahagian tengah makanan dicair bekukan. Gunakan kepingan kerajang aluminium yang licin, leper dan tidak lebar untuk menutup bahagian tepi dan bahagian makanan yang lebih nipis.

RESIPI

Stew barli dan daging lembu

675 g kiub stew daging lembu, dipotong menjadi kepingan ½ inci
½ cawan bawang besar dicencang
2 sudu besar tepung serba guna
1 sudu besar sos Worcestershire
1 tin (380-405 g) air rebusan daging lembu
2 batang lobak merah, dipotong menjadi hirisan ½ inci (kira-kira 1 cawan)
½ cawan barli
1 helai daun bay
¼ sudu teh lada putih
1 bungkus (250-280 g) kacang pis sejuk beku, dinyahsejukbekukan

1. Di dalam kaserol 2 kuart, campurkan daging lembu, bawang, tepung, dan sos Worcestershire; kacau rata. Tutup dengan penutup. Masak pada Tinggi(0) selama 10 hingga 12 minit sehingga daging lembu tidak lagi berwarna merah jambu, dengan mengacau sekali.
2. Masukkan dan kacau air rebusan daging lembu, lobak merah, barli, daun bay, dan lada putih. Tutup dengan penutup. Masak pada Sederhana selama 1 hingga 1½ jam sehingga lobak merah dan daging lembu lembut, dengan mengacau 2 hingga 3 kali.
3. Masukkan dan kacau kacang pis. Tutup dengan penutup. Masak pada Sederhana selama 10 minit. Biarkan selama 10 minit. Buang daun bay sebelum menghidang.
   Menghasilkan 6 hidangan.

Kaserol brokoli dan keju

¼ cawan mentega atau marjerin
¼ cawan bawang besar dicencang
1½ sudu besar tepung
½ sudu teh garam
¼ sudu teh mustard kering
1/8 sudu teh lada putih
1½ cawan susu
¼ cawan lada benggala merah dicencang
225 g (2 cawan) keju cheddar, diparut
1 bungkus (250-280 g) brokoli sejuk beku dicencang, dinyahsejukbekukan
4 cawan pasta berbentuk skru yang telah dimasak (225 g kering)

1. Di dalam kaserol 2 kuart, masak mentega dan bawang pada Tinggi(0) selama 2 hingga 3 minit sehingga bawang menjadi lembut, dengan mengacau sekali.
2. Tambahkan tepung, garam, mustard, dan lada putih; kacau rata. Masak pada Tinggi (0) selama 1 hingga 2 minit sehingga campuran mendidih. Masukkan dan kacau sehingga licin.
3. Masukkan dan kacau lada benggala merah. Masak pada Tinggi(0) selama 3 hingga 5 minit sehingga campuran mendidih dan menjadi pekat sedikit, dengan mengacau dua kali. Masukkan dan kacau keju sehingga cair.
4. Tambahkan brokoli dan pasta, gaul rata. Tutup dengan penutup. Masak pada Tinggi(0) selama 6 hingga 8 minit sehingga kesemuanya panas, dengan mengacau sekali. Kacau sebelum menghidang.
   Menghasilkan 6 hidangan.

Salad kentang hangat

900 g kentang merah kecil, dipotong menjadi kepingan ½ inci
4 keping dendeng babi (tidak dimasak), dipotong menjadi kepingan ½ inci
¼ cawan bawang besar dicencang
2 sudu teh gula
1 sudu teh garam
1 sudu teh tepung
½ sudu teh biji saderi
1/8 sudu teh lada putih
2½ sudu besar cuka cider epal

1. Di dalam kaserol 2 kuart, campurkan kentang dan ¼ cawan air. Tutup dengan penutup. Masak pada Tinggi(0) sehingga kentang menjadi lembut (10-13 min); kacau dua kali. Buang air dan biarkan sejuk sedikit.
2. Di dalam mangkuk sederhana, masak dendeng babi pada Tinggi (0) sehingga garing (3-4 min.); kacau sekali. Letakkan dendeng babi di atas tuala kertas. Simpan 1 sudu besar titisan.
3. Campurkan titisan dan bawang besar. Tutup dengan pembalut plastik; lipat ke belakang satu sudut untuk lubang wap. Masak pada Tinggi (0) sehingga lembut ((2-3 min.); kacau sekali.
4. Masukkan dan kacau gula, garam, tepung, biji saderi, dan lada putih. Masak pada Tinggi (0) sehingga campuran mendidih (30-40 saat). Masukkan cuka dan ½ cawan air. Masak pada Tinggi (0) sehingga cecair mendidih dan memekat sedikit (2-3 min.); kacau sekali. Tambahkan dendeng babi pada sos. Tuang sos ke atas kentang. Kacau rata.
   Menghasilkan 6 hidangan.

Sup kacang hitam

1 cawan bawang besar dicencang
1 ulas bawang putih, dikisar
2 tin (420 g setiap satu) kacang hitam, dituskan
1 tin (390-450 g) tomato stew, dicencang
1 tin (385-405 g) air rebusan ayam
1 tin (195-240 g) jagung
1 tin (110 g) cili hijau dicencang
1-2 sudu teh jintan putih kisar, atau secukup rasa

1. Letakkan bawang besar dan bawang putih ke dalam kaserol 3 kuart. Tutup dengan penutup. Masak pada Tinggi (0) selama 3 hingga 5 minit sehingga lembut.
2. Tambahkan satu tin kacang, lenyek kacang dengan garpu. Tambahkan bahan-bahan yang selebihnya; gaul rata.
3. Masak tidak bertutup, pada Tinggi (0) selama 15 minit; kacau. Kurangkan kuasa kepada Sederhana dan masak selama 5 minit. Kacau sebelum menghidang.
   Menghasilkan 2 kuart.

PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH

Sebelum anda menelefon pekerja pembaik untuk membaiki ketuhar anda, lihat senarai masalah yang mungkin berlaku dan penyelesaiannya.

Paparan ketuhar dan ketuhar tidak beroperasi.

- Masukkan palam dengan betul ke dalam soket yang dibumikan.
- Jika soket dikawal dengan suis dinding, pastikan suis dinding dihidupkan.
- Cabut palam dari soket, tunggu sepuluh saat, kemudian palamkannya sekali lagi.
- Set semula pemutus litar atau gantikan fius yang terbakar.
- Palamkan satu lagi alat ke dalam soket; jika alat yang lain itu tidak beroperasi, panggil juruelektrik berkelayakan untuk membaiki soket.
- Palamkan ketuhar ke dalam soket yang lain.

Paparan ketuhar berfungsi, tetapi kuasanya tidak dihidupkan.

- Pastikan pintunya ditutup dengan rapat.
- Periksa sama ada bahan pembungkusan atau bahan lain melekat pada pengadang pintu.
- Periksa bagi mengesan kerosakan pintu.
- Tekan Cancel (Batal) dua kali dan masukkan semula semua arahan memasak.

Kuasa mati sebelum masa yang ditetapkan habis.

- Jika tidak berlaku bocoran kuasa, cabut palam dari soket, tunggu sepuluh saat, kemudian palamkan ia sekali lagi. Jika terdapat bocoran kuasa, penunjuk masa akan memaparkan “ 88:88 ” Tetapkan semula jam dan sebarang arahan memasak.
- Set semula pemutus litar atau gantikan fius yang terbakar.

Makanan memasak terlalu lambat.

- Pastikan ketuhar disambung pada talian litar 12 ampnya sendiri. Mengendalikan alat lain pada litar yang sama boleh menyebabkan penurunan voltan. Jika perlu, pindahkan ketuhar ke litarnya sendiri.

Anda melihat percikan atau arka elektrik.

- Keluarkan sebarang perkakas logam, perkakas memasak logam, atau pengikat logam. Jika menggunakan jerajang, gunakan hanya kepingan tidak lebar dan biarkan sekurang-kurangnya satu inci di antara kerajang dan dinding dalaman ketuhar.

Piring putar menghasilkan bunyi bising atau melekat.

- Bersihkan piring putar, gelang roda dan lantai ketuhar.
- Pastikan piring putar dan gelang roda diletakkan di tempat yang betul.

Menggunakan ketuhar gelombang mikro anda menyebabkan gangguan TV atau radio.

- Ini serupa dengan gangguan yang disebabkan alat kecil lain, seperti pengering rambut. Jauhkan ketuhar gelombang mikro dari alat lain, seperti TV atau radio anda.

PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

- Ikut arahan ini untuk membersihkan dan menjaga ketuhar anda.
- Pastikan bahagian dalam ketuhar sentiasa bersih. Sisa makanan dan cecair yang tumpah boleh melekat pada dinding ketuhar, mengakibatkan ketuhar kurang cekap berfungsi.
- Lap tumpahan segera. Gunakan kain lembap dan sabun yang tidak kuat. Jangan gunakan sabun pencuci yang kuat atau pelelas.
- Untuk membantu melonggarkan sisa makanan atau cecair, panaskan dua cawan air (tambahkan jus sebiji lemon jika anda mahu menyegarkan ketuhar) di dalam empat cawan kaca penyukat pada kuasa **Tinggi** selama lima minit atau sehingga mendidih. Biarkan di dalam ketuhar selama satu atau dua minit.
- Keluarkan dulang kaca dari ketuhar apabila membersihkan ketuhar atau dulang. Untuk mencegah dulang daripada pecah, pegangnya dengan berhati-hati dan jangan letakkannya di dalam air sejurus selepas memasak. Cuci dulang dengan berhati-hati di dalam air hangat bersabun atau di dalam alat pencuci pinggan.
- Bersihkan permukaan luar ketuhar dengan sabun dan kain lembap. Keringkan dengan kain lembut. Untuk mencegah kerosakan pada bahagian ketuhar yang beroperasi, jangan biarkan air masuk ke dalam bukaan.
- Cuci tingkap pintu dengan sabun yang tidak kuat dan air. Pastikan anda menggunakan kain lembut untuk mengelakkan calar.
- Jika wap terkumpul di dalam atau di luar pintu ketuhar, lap dengan kain lembut. Wap boleh terkumpul apabila mengendalikan ketuhar dalam kelembapan yang tinggi dan tidak sekali-kali menunjukkan kebocoran ketuhar gelombang mikro.
- Jangan sekali-kali mengendalikan ketuhar tanpa makanan di dalamnya; ini boleh merosakkan tiub magnetron atau dulang kaca. Anda mungkin mahu meninggalkan secawan air di dalam ketuhar apabila ia tidak digunakan bagi mencegah kerosakan jika ketuhar dihidupkan secara tidak sengaja.

MESEJ RALAT

- Jika “E-42” dan “E-45” ditunjukkan, sila biarkan oven sejuk sekurang-kurangnya 5 minit. Jika mesej ini dipaparkan secara kerap, sila hubungi talian perkhidmatan kami.
- Jika kamu membuka pintu ketika proses menderia berlangsung, “E-47” akan dipaparkan.
- Jika “E-41” dipaparkan, sila hubungi talian perkhidmatan kami dengan segera.

Jika anda menghadapi masalah yang anda tidak dapat menyelesaikannya, hubungi pengedar tempatan atau khidmas selepas jualan SAMSUNG

SPESIFIKASI

MODEL	MW0113M, ME0113M
Rongga ketuhar	1.1 kaki padu
Kawalan	10 aras kuasa, termasuk mencair beku
Pemasa	99 minit, 99 saat
Sumber kuasa	240 V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa gelombang mikro	1550 Watt
Output kuasa	1000 Watt (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Ukuran luaran	518 (L) X 297 (T) X 386 (D)
Ukuran rongga ketuhar	334 (L) X 252,5 (T) X 357,5 (D)
Berat bersih	13.5 kg (MW0113M) 14 kg (ME0113M)



SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

No. Kod: DE68-03752H-02

使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。

MW0113M
ME0113M

微波炉

用户手册

Planet First 100% Recycled Paper

本手册采用 100% 再生纸印制。

畅想无限可能

感谢您购买本三星产品。
请访问下列网站注册您的产品：

www.samsung.com/register

SAMSUNG

目录

简体中文

如何使用本说明书

欢迎购买三星微波炉。
在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

重要安全信息

重要的安全指示
请认真阅读并留作以后参考。
在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

- 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

符号和图标的说明图例



危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡**。



危险或不安全的做法，可能导致较轻微的人身伤害或财产损失。

 警告；火灾危险

 警告；表面灼热

 警告；有电

 警告；易爆炸材料

 请勿尝试。

 请严格遵守指导说明。

 请勿拆卸。

 请从墙壁插座拔下电源插头。

 请勿触摸。

 请确保微波炉接地，以防止触电。

 请呼叫服务中心获取帮助。

 注意

 重要事项

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。

不遵守以下安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

（a） 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。

（b） 不要在微波炉门和前表面之间放任何东西，或者让食物或清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

（c） 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：

（1）门（弯曲）

（2）门绞链（损坏或丢失）

（3）门封条和密封面

（d） 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

此产品是 Group 2 Class B（第 2 组 B 类）ISM 设备。第 2 组的定义包含所有专门用于产生射频能量的 ISM 设备和/或用于电磁辐射形式的材料处理的设备，以及 EDM 和弧焊设备。

B 类设备适合用于民用设施和直接连接到低压供电网（为民用建筑供电）的设施。

重要的安全指示

确保严格遵守这些安全注意事项。

	警告	火灾危险	有电	表面灼热	易爆炸材料
	只有合格人员才能修改或修理微波炉。	✔	✔	✔	✔
	请勿加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✔	✔	✔	✔
	为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。	✔	✔	✔	✔
	请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✔	✔	✔	✔
	本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✔	✔	✔	✔
	清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✔	✔	✔	✔
	请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。	✔	✔	✔	✔
	如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✔	✔	✔	✔
	请勿用湿手触摸电源插头。	✔	✔	✔	✔

简体中文

	在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✓	✓	✓	✓
	请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
	请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✓	✓	✓	✓
	请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。（仅能在台面上使用）	✓	✓		
	请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁微波炉。	✓	✓	✓	✓
	确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。	✓	✓		✓
	请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。	✓	✓	✓	
	请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✓	✓	✓	
	请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
	微波炉不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。	✓	✓		
	请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
	请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
	请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		
★	应照看好儿童，确保他们不会摆弄本设备	✓	✓	✓	✓
	微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。	✓	✓	✓	✓
	请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
	微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。	✓	✓	✓	✓
★	**警告**：在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。应注意避免碰触加热部件。除非有家长监护，否则严禁未满 8 岁的儿童使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
★	**警告**：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
★	年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。	✓	✓	✓	✓
	警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。	✓	✓	✓	✓
	警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。	✓	✓	✓	✓
	警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。	✓	✓	✓	
	警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。	✓		✓	✓
	警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉，以避免烫伤。	✓		✓	

警告：对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心； 要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： • 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 • 用清洁、干燥的布包扎。 • 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓
本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热器。	✓		✓	✓
警告：应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。			✓	
本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品进行监督或提供相关指导。	✓	✓	✓	✓
本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。	✓	✓	✓	✓
在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。	✓	✓	✓	✓
微波炉必须放在离插座较近的地方。 如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
在进行清洁时，微波炉表面可能会比平常热，不应让小孩子接近（仅清洁功能模式）		✓	✓	
在清洁之前必须去除残留的溢出物，清洁说明中指出了在清洁期间哪些器皿可以留在微波炉内。（仅清洁功能模式）	✓	✓	✓	✓
设备安装后应该允许从电源断开。 根据配线规则，可以通过易于接近的插头或在固定线路中加入的开关来断开电源连接。 （仅内置型号。）	✓	✓	✓	✓

小心

只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。 从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。 原因：会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
在塑料或纸制容器中加热食物时，由于存在起火可能性，请密切留意微波炉。	✓		✓	
请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
如发现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。	✓		✓	✓
微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物；	✓	✓		✓
请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。			✓	✓
不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
不要在微波炉冷却之前碰触加热器或者微波炉内壁。			✓	
为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	
在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	

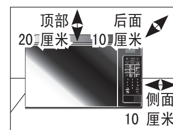
简体中文

	不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✔			✔
	不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。	✔			✔
	安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙（请参阅“安装微波炉”部分）	✔		✔	
	在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✔	✔	✔	

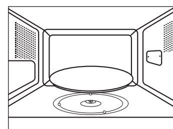
安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。

1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。



2. 拿掉微波炉内的所有包装材料。
安装转盘支撑环和转盘。
检查转盘是否能自由转动。



3. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

如果电源线损坏，必须使用生产厂家或厂家的服务代理提供的专用电源线或配件进行更换。
为了您的人身安全，请将电缆插入 3 相，240 伏，50 赫兹，交流接地插座。如该微波炉的电源线损坏，则必须由专用电线代替。

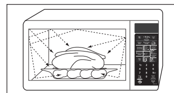
不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与微波炉原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净微波炉内部和门边的门封条。

微波炉的工作原理

烹调原则

1. 食物在转盘上转动时，磁电管产生的微波均匀地散布在食物上。于是，食物就被均匀地烹调。

2. 微波被食物吸收最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。



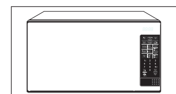
3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同。
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）

当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出烤箱，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的放置时间，以确保：

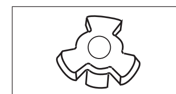
- 数量和密度
- 含水率
- 初始温度（是否冷冻）

检查零件

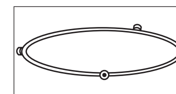
打开微波炉的包装并进行检查，以确保里面包含所有的零件。如果丢失或损坏了任何零件，请与经销商联系。



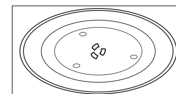
微波炉



转盘转轴



转盘支撑环



转盘

保修和服务信息

联系三星公司时，请提供产品的特定型号和序列号信息，通常位于产品的背面和底部。请记录以下这些号码，以及其他一些所需要的信息。作为您购买产品的永久记录，将这些信息保存在安全的地方以免被窃或者丢失；另外，如果需要保修服务，您的购买发票的复印件将作为购买凭证。

型号 ______________________

序列号 ______________________

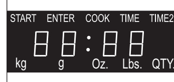
购买日期 ______________________

何处购买 ______________________

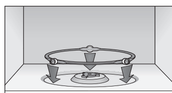
保修服务只能由三星公司授权的服务中心提供。如果您需要保修服务，需提供以上信息和您的购买发票的复印件给三星授权的服务中心。

安装微波炉

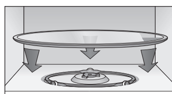
1. 将微波炉放到平稳的表面上，并将电源线插入接地电源插座。一旦插入插座，微波炉的显示屏将会显示：
   确保微波炉有足够的通风空间，微波炉后面、顶部、侧面至少留出四英寸的空间。



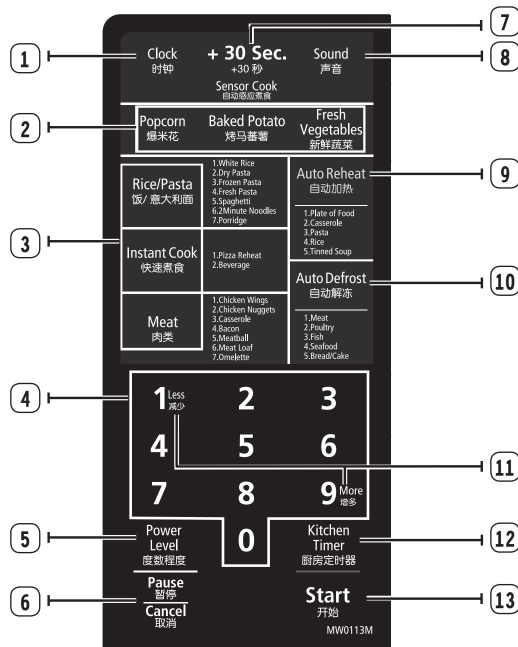
2. 拉动手柄，打开微波炉门。
3. 用湿布将微波炉内擦拭干净。
4. 将预先装配的支撑环放入微波炉中心的凹槽中。



5. 将玻璃盘放在支撑环的顶端，这样盘子中心的三个玻璃突起将牢固安装到微波炉底部的突起上。



控制面板



1. Clock（时钟）
2. 自动感应煮食按钮
3. 自动煮食菜单
4. 数字按钮
5. Power Level（度数程度）按钮
6. Pause/Cancel（暂停/取消）按钮
7. +30 Sec（+30 秒）按钮
8. Sound（声音）按钮
9. Auto Reheat（自动加热）按钮
10. Auto Defrost（自动解冻）按钮
11. More/Less（增多/减少）
12. Kitchen Timer（厨房定时器）按钮
13. Start（开始）按钮

设置时钟

当接通电源时，“12:00”会自动显示在显示屏内。请设置当前时间。

1. 按 **Clock（时钟）**（时钟）按钮。
2. 使用数字按钮输入当前时间。必须至少按三个数字来设定时钟。
   如果当前时间是 5:00，输入 5、0、0。
3. 5 秒钟之后，“ENTER（输入）”指示灯闪烁并显示“Cloc（时钟）”。
4. 再次按 **Clock（时钟）**（时钟）按钮。
   将闪动一个冒号，指示时间已设置。

如果电源断开，您需要重新设置时钟。
煮食过程中，您可以通过按 **Clock（时钟）**（时钟）按钮查看当前时间。

使用暂停/取消按钮

Pause/Cancel（暂停/取消）（暂停/取消）按钮可以清除已输入的指令。也可以使微波炉在烹调时停止旋转，以便您查看食物。

- 若要在烹调时暂停使用微波炉：按一次 **Pause/Cancel（暂停/取消）**（暂停/取消）。若要重新启动，请按 **Start（开始）**（开始）。
- 若要停止烹调，清除指令，微波炉显示屏恢复显示当天时间：
  按两次 **Pause/Cancel（暂停/取消）**（暂停/取消）。
- 若要更改错误的输入：按一次 **Pause/Cancel（暂停/取消）**（暂停/取消），然后重新输入指令。

使用 +30 秒按钮

这个按钮提供了一种简便的方法，可用来在高度数程度状态下以 30 秒递增的方式加热食物。

1. 每按 **+30 Sec（+30 秒）**（+30 秒）按钮一次增加 30 秒烹调时间。

通过按 **+30 Sec（+30 秒）**（+30 秒）按钮，您可以增加希望增加的时间。

2. 按 **Start（开始）**（开始）按钮。

使用自动感应煮食按钮

此功能通过实际感应食物受热时所逸出的蒸汽，并根据预先已烹调食物的不同类型和重量，自动调整微波炉的加热时间。所有食物均应预先烹调并处于冷藏温度水平。

1. 根据您正在烹调的食物按相应的 **Sensor Cook（自动感应煮食）**（自动感应煮食）按钮。
2. 按 **Start（开始）**（开始）按钮（例如，**Popcorn（爆米花）**，爆米花）。
   显示屏显示“----”，微波炉将开始烹调。
   烹调多袋爆米花时，各袋之间应至少有五分钟的时间间隔，以避免玻璃盘过热。如果您要在烹调过程中查看当前时间，请按 **Clock（时钟）**（时钟）按钮。

自动感应煮食指南

传感器烹调不同类型的食物时，请按照以下说明进行操作。

食物	数量
爆米花	85-100 克 / 1 包
	步骤
	对专用微波烹调的爆米花进行烹调时，一次只能烹调一包。从微波炉中取出和打开受热的包装袋请小心。再次使用之前，请至少让微波炉冷却 5 分钟。
烤土豆	1 至 6 个
	步骤
	用叉子将每个土豆戳破几点。分散地放在转盘上。放置 3-5 分钟。再次使用之前，请至少让微波炉冷却 5 分钟。
新鲜蔬菜	1 至 4 杯
	步骤
	将新鲜蔬菜放入微波安全的碟子中，加入 2 大汤匙水。用微波炉安全的塑料包装材料或用盖子盖上。（使用玻璃盖效果最佳。） 如果使用塑料包装材产，请确保在碟子边缘留出一个小开口用于透气。将蔬菜从微波炉中取出后，盖住盖子放置 2 分钟，然后搅拌或食用。再次使用之前，请至少让微波炉冷却 5 分钟。

简体中文

使用快速煮食按钮

1. 根据您正在烹调的食物按相应的 **Instant Cook（快速煮食）**（快速煮食）按钮（例如，**Beverage（饮料）**）。显示屏显示可烹调的第一个分量。（“ENTER（输入）”和“QTY.（数量）”将会闪烁）：
2. 重复按此按钮以选择您需要的分量。
   显示屏将循环显示所有可烹调的分量。
3. 按 **Start（开始）**（开始）按钮开始烹调。

烹调时间结束时，微波炉将会发出蜂鸣声。
然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

编号	食物	重量
A-1	比萨饼加热	1 片 / 2 片 / 3 片 / 4 片
	备注	
	将比萨放在微波安全的盘子上，切片较宽的一端朝向盘子的边缘。 不要让比萨重叠。不要盖盖子。 食用前，放置 1-2 分钟。	
A-2	饮料	½ 杯 / 1 杯 / 2 杯
	备注	
	使用量杯或大杯，不要盖盖子。 将饮料放入微波炉。 加热后，搅拌均匀。	

使用饭/意大利面按钮

1. 根据您正在烹调的食物按相应的 **Rice/Pasta（饭/意大利面）**（饭/意大利面）按钮。显示屏将显示“A-1”（食物编码）。

重复按 **Rice/Pasta（饭/意大利面）**（饭/意大利面）按钮以选择您要的食物。（请参考下面的 **Rice/Pasta（饭/意大利面）** 饭/意大利面 **表**）

2. 按**数字 1**、**2**、**3** 按钮选择您想要的分量。
   （请参考下面可供烹调的 **Rice/Pasta（饭/意大利面）** 饭/意大利面 **表**）
3. 按 **Start（开始）**（开始）按钮开始烹调。

饭/意大利面表

编号	食物	重量	初始温度
A-1	大米	1-2 份	大米：室温 水：室温
	备注		
	用冷水淘洗大米，直到水变清为止。将大米和水放入微波安全的大米蒸煮容器或带盖的耐热玻璃圆盘中，烹调后放置大米时不要掀开盖子。将大米放置 3-5 分钟，搅拌使米粒散开。		
A-2	干意大利面	1-2 份	水：60° C 饮用水
	备注		
	将干意大利面放入微波安全的大米蒸煮容器、碗或耐热玻璃圆盘，如有必要，将意大利面切分以方便装入容器，不要盖盖子，然后进行烹调。烹调后盖上盖子，放置 2-5 分钟。搅拌并食用。		

A-1：

	1 份	2 份
大米	100 克	200 克
水	250 毫升	375 毫升

A-2：

	1 份	2 份
意大利面	100 克	200 克
水	3 杯	5 杯

MW0113M-XSM-DE68-03752H-02_ZH.indd 10 2011-10-06 12:32:51

编号	食物	重量	初始温度
A-3	冷冻的意大利面	1-2 份	水：60° C 饮用水

备注

将冷冻意大利面放入微波安全的大米蒸煮容器、碗或耐热的玻璃圆盘，不要盖盖子，然后进行烹调。

烹调后盖上盖子，放置 2-5 分钟。搅拌并食用。

	1 份	2 份
意大利面	125 克	250 克
水	3 杯	5 杯

编号	食物	重量	初始温度
A-4	新鲜意大利面	1-2 份	水：60° C 饮用水

备注

将新鲜意大利面放入微波安全的大米蒸煮容器、碗或耐热的玻璃圆盘，不要盖盖子，然后进行烹调。

烹调后盖上盖子，放置 2-5 分钟。搅拌并食用。

	1 份	2 份
意大利面	125 克	250 克
水	3 杯	5 杯

编号	食物	重量	初始温度
A-5	意大利式细面条	1-2 份	水：60° C 饮用水

备注

将干的意大利式细面条放入微波安全的大米蒸煮容器、碗或耐热的玻璃圆盘，如有必要，将面条分开以方便装入容器，不要盖盖子，然后进行烹调。烹调后盖上盖子，放置 2-5 分钟。搅拌并食用。

	1 份	2 份
意大利式细面条	100 克	200 克
水	3 杯	5 杯

编号	食物	重量	初始温度
A-6	2 分钟面条	1-3 份	水：沸水

备注

将面条饼分开并放入微波安全的大碗中。倒入沸水没过面条，不要盖盖子进行烹调。微波炉在烹调时间过半时发出蜂鸣声，请搅拌均匀，然后按开始继续。在烹调后放置 2 分钟。搅拌并食用。

	1 份	2 份	3 份
面条	1 包	2 包	3 包
水	500 毫升	1000 毫升	1500 毫升

编号	食物	重量	初始温度
A-7	麦片粥	1-2 份	燕麦片粥：室温 水或牛奶：凉的

备注

将干的燕麦片与水或者牛奶一起放入微波安全的碗中，不要盖盖子进行烹调。微波炉发出蜂鸣声后，均匀搅拌燕麦片，然后按开始继续。烹调后，搅拌均匀并加入红糖或蜂蜜。

	1 份	2 份
燕麦片	35 克	70 克
水或牛奶	150 毫升	300 毫升

简体中文

使用肉类按钮

1. 根据您正在烹调的食物按相应的 **Meat（肉类）**（肉类）按钮。
   显示屏将显示“A-1”（食物编码）。

   重复按 **Meat（肉类）**（肉类）按钮以选择您要的食物。
   （请参考下面的 **Meat（肉类）肉类 表**）

2. 按**数字 1、2、3** 按钮选择您想要的分量。
   （请参考下面可供烹调的 **Meat（肉类）肉类 表**）

3. 按 **Start（开始）**（开始）按钮开始烹调。

肉类表

编号	食物	重量	初始温度
A-1	鸡翅	4-5 个 / 8-10 个	冷冻
	备注		
	将鸡翅分散地放到盘子的周围。 用蜡纸盖上。		
A-2	鸡块	4 片 / 8 片	冷冻
	备注		
	在盘子上放一张纸巾，然后将鸡块分散放置在纸巾上。不要盖盖子。放置 1 分钟。		
A-3	砂锅菜	1 碟	冷冻
	备注		
	砂锅菜的配料 2 个中等大小的胡萝卜（85 至 110 克，带皮）、2 个中等大小的洋葱（110 至 140 克，带皮）、2 个中等大小的土豆（165 至 195 克，带皮）、450 克绞细牛颈肉、1/2 茶匙盐、1/4 杯水、1/8 茶匙胡椒粉。 将蔬菜削皮并切成 1/8 英寸厚的薄片，用 2 英寸的雷诺兹铜线圈将牛肉制成 12 个扁平的小肉饼。将肉饼抹平。在约 2 升的砂锅中，按层放入牛肉饼、胡萝卜、洋葱和土豆各一半。撒上盐和胡椒粉。如上所述再各放一层，确保上层的牛肉饼完全被蔬菜盖上。加水。将摆好的两层菜完全按入砂锅。盖好。烹调后，将砂锅菜放置 5 分钟。食用。		
A-4	咸肉	100-125 克 / 200-225 克 300-325 克	冷冻
	备注		
	从肉店（熟食店或超市）选择新鲜的咸肉片。放在微波安全的盘子或耐热碟子内的吸水纸巾上，并用另一张纸巾盖上，然后烹调。食用。		
A-5	肉丸	1 碟	冷冻
	备注		
	肉丸的配料。 450 克绞细牛肉、1/4 杯剁碎的洋葱、1 个搅拌好的鸡蛋、1 茶匙盐、1/4 茶匙胡椒粉和 2 大汤匙水。 将所有配料混合均匀。制成 20 x（25 毫米）的肉丸。将肉丸放入器皿。用微波保鲜包装材料盖上，在盘子边掀开大约 50 毫米的一角以透气。烹调。烹调后，将肉丸放置 5 分钟。食用。		
A-6	肉块	1 碟	冷冻
	备注		
	肉块的配料。 675 克绞细牛颈肉、1/2 杯极细的干面包屑、1/4 杯切碎的洋葱、1/2 杯切碎的青椒、1 杯牛奶、1 个鸡蛋、2 大汤匙番茄酱、1/4 茶匙胡椒粉、1/4 杯茶匙盐。 将所有配料混合：搅拌均匀。将肉类混合物压紧放入一个面包碟子中：将上部抹平。用塑料包装材料盖上，将一角掀开大约 2 英寸以透气。放入微波炉，与微波炉前面平行。烹调后，将肉块放置 5 分钟。食用。		
A-7	煎蛋	1 碟	冷冻
	备注		
	煎蛋的配料。 3 个中等大小的鸡蛋、1 个西红柿、30 克剁碎的火腿、2 大汤匙牛奶、香草或调味品。 打入鸡蛋，加入火腿、2 大汤匙牛奶、香草和调味品。将西红柿切成丁加入，另外掺入 50 克碎干酪。微波炉发出蜂鸣声后，搅拌均匀，然后按开始继续。烹调后放置 2 分钟。食用。		

自动解冻

若要将冷冻的食物解冻，请设置食物的重量，微波炉会自动设置解冻时间、度数程度和放置时间。

1. 按 **Auto Defrost（自动解冻）**（自动解冻）按钮。显示屏显示“1”。（“ENTER（输入）”和“kg（千克）”将会闪烁）。
2. 若要设置食物类型，请重复按 **Auto Defrost（自动解冻）**（自动解冻）按钮。您也可以使用数字按钮直接输入食物的重量。

最多可设置为 2 千克（面包除外）。

3. 按 **Start（开始）**（开始）按钮。解冻时，显示屏将会显示烹调时间，微波炉还会发出蜂鸣声以提醒您将食物翻过来。
4. 打开微波炉门，然后将食物翻过来。
5. 按 **Start（开始）**（开始）按钮继续解冻。

请参阅第 20 页的自动解冻（自动解冻）指南。

自动加热

若要加热食物，选择碟子的类型和您要加热的份数，微波炉会自动设置加热时间。

1. 重复按 **Auto Reheat（自动加热）**（自动加热）按钮以选择您要加热的碟子的类型。每种碟子的初始份数为一份。

您最多可选择加热四个锡杯的沙锅菜、面食和大米。
一份只能指一盘食物。显示屏显示已选择的碟子和数量。

2. 使用数字按钮增加份数。**例如，要加热三份，则按 3 按钮（请参考下面针对份数的自动加热 自动加热 表）**。显示屏显示所选的份数：
3. 按 **Start（开始）**（开始）按钮。显示屏会显示烹调时间。

自动加热表

食物	编号	重量	备注
食物盘	rH-1	1 份	只能用于预先烹调好的冷冻食物。 用透气的塑料包装材料或用蜡纸将盘子盖上。 目录 - 85-110 克肉类、家禽或鱼（连骨头在内最多为 170 克） - 1/2 杯淀粉（土豆、面食、大米等。） - 1/2 杯蔬菜（大约 85-110 克）
砂锅菜	rH-2	*1-4 杯	只能用于冷冻食物。 用盖子或用透气的塑料包装材料盖上。 食用前将食物搅拌均匀。
意大利面	rH-3		
大米	rH-4		
罐头汤	rH-5		

* 1 杯 = 1 份

简体中文

简体中文

设置烹调时间和度数程度

微波炉可设置两个不同的烹调阶段，每个阶段使用各自的时间长度和度数程度。可使用 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮控制加热的强度，从温（1）到高（0）。

单阶段烹调

简单的单阶段烹调只需设置一个烹调时间。度数程度自动设置为高。如果要将度数设置为任何其他程度，您必须使用 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮进行设置。

1. 使用数字按钮设置烹调时间。您可以在 1 秒至 99 分 99 秒的范围内设置时间。设置的时间超过 1 分钟，还需要输入秒。
   例如，设置 20 分钟，输入 2、0、0、0。
2. 如果要为某种食物设置高以外的度数程度，按 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮，然后使用数字按钮输入度数程度。

度数程度

1 = PL:10	（温）	6 = PL:60	（炖煮）
2 = PL:20	（低）	7 = PL:70	（中高）
3 = PL:30	（解冻）	8 = PL:80	（加热）
4 = PL:40	（中低）	9 = PL:90	（煎炒）
5 = PL:50	（半生熟）	0 = PL:Hi	（高）

3. 按 **Start（开始）**（开始）按钮开始烹调。如果要更改程度度数，先按 **Pause/Cancel（暂停/取消）**（暂停/取消），再按 **Start（开始）**（开始），然后重新输入所有指令。

某些烹调方法需要不同温度的不同烹调阶段。您可为微波炉设置多个烹调阶段。

多阶段烹调

1. 请按照前一页“单阶段烹调”部分的步骤 1 和步骤 2 进行操作。

如果要输入多个烹调阶段，在输入第二个烹调阶段之前，必须先按 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮。
若要将一个烹调阶段的度数程度设置为高，则按两次 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮。

2. 使用数字按钮设置第二个烹调时间。
3. 按 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮，然后使用数字按钮设置第二个烹调阶段的度数程度。
4. 按 **Start（开始）**（开始）以开始烹调。

烹调过程中，您可以按 **Power Level（度数程度）**（度数程度）按钮查看度数程度。

演示模式

您可以使用演示模式在不加热的情况下查看微波炉的运行方式。

1. 按住 **0** 按钮，然后按 **1** 按钮。
   若要关闭演示模式，请重复上面的步骤 1。

使用增多/减少按钮

可使用 **More/Less（增多/减少）**（增多/减少）按钮调整预先设置的烹调时间。此功能仅适用于 **Rice/Pasta（饭/意大利面）**（饭/意大利面）、**Meat（肉类）**（肉类）、**Instant Cook（快速煮食）**（快速煮食）、**Auto Reheat（自动加热）**（自动加热）、**Pizza Reheat（比萨饼加热）**、**Beverage（饮料）或 Time Cook（定时煮食）**、**Kitchen Time（厨房定时）**（厨房定时器）**模式**。

只有在已开始使用这些程序之一进行烹调之后，才能使用 **More/Less（增多/减少）**（增多/减少）按钮。

More/Less（增多/减少）（增多/减少）功能不能与 **Sensor Cook（自动感应煮食）**（自动感应煮食）按钮一起使用。

More/Less（增多/减少）（增多/减少）键不能与 **Auto defrost（自动解冻）**（自动解冻）键一起使用。

1. 若要向一个自动烹调程序添加更多时间：按 **More（增多）**（增多）（9）按钮。
2. 若要减少一个自动烹调程序的时间：按 **Less（减少）**（减少）（1）按钮。

如果要在 **Time Cook（定时煮食）**、**Kitchen Time（厨房定时）**（厨房定时器）模式下以 10 秒为单位增多/减少时间，请按 **More（增多）**（增多）（**9**）或 **Less（减少）**（减少）（**1**）按钮。

关闭/开启蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。

1. 按 **Sound（声音）**（声音）按钮。显示屏显示“ON”。（“START（开始）”将会闪烁）
2. 按 **Sound（声音）**（声音）按钮关闭音量。显示屏显示：“OFF”。（“START（开始）”将会闪烁）
3. 按 **Start（开始）**（开始）。显示屏恢复显示当天时间。

使用厨房定时器

1. 按 **Kitchen Timer（厨房定时器）**（厨房定时器）按钮。
2. 使用**数字**按钮设置您希望定时器运行的时间。
3. 按 **Start（开始）**（开始）启用厨房定时器。
4. 显示屏显示倒计时并在时间结束时发出蜂鸣声。

使用厨房定时器时，不能开启微波炉。

设置儿童保护锁

您可以将微波炉锁定，这样儿童将无法在无人照看的情况下使用微波炉。

1. 按住“**0**”按钮，然后按“**2**”按钮。显示屏将显示“Loc（锁定）”。

此时微波炉不能使用，直到取消锁定。若要取消锁定，请重复上面的步骤 1。

简体中文

烹调器皿

推荐使用

- **玻璃与陶瓷碗和碟子** — 用于加热或烹调。
- **微波专用的烧烤碟子** — 用于使小块食物的外部变焦，如：鱼排、排骨或薄烤饼。请按照随烧烤碟子一起提供的说明进行操作。
- **微波专用的塑料包装材料** — 用于留住蒸汽。留一个小开口以使蒸汽逸出，避免将其直接放到食物上。
- **蜡纸** — 用于遮盖以防止喷溅。
- **纸巾和餐巾纸** — 用于短时间加热和覆盖食物，可以吸收多余的水分并防止喷溅。不要使用再生纸巾，再生纸巾可能包含金属并引起燃烧。
- **纸盘和纸杯** — 用于低温下短时间加热。不要使用再生纸，再生纸可能包含金属并引起燃烧。
- **温度计** — 只能使用带有“微波安全”标志的温度计，并按照所有说明进行操作。在几个位置检查食物的温度。一旦从微波炉中取出食物，则可使用常规温度计。

使用限制

- **铝箔** — 使用窄箔条以防止外露部分过度烹调。请注意，使用过多箔片会损坏微波炉。
- **陶瓷制品、瓷器和粗陶器** — 如果带有“微波安全”标志即可使用。如果没有“微波安全”标志，请进行测试以确保可以安全使用。绝不能使用带有金属边的碟子。
- **塑料** — 只有带有“微波安全”标志才可以使用。
  其他塑料制品可能熔化。
- **稻草、柳条和木制品** — 只能用于短时间加热，因为它们可能会燃烧。

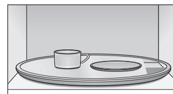
建议不要使用的物品

- **玻璃罐和瓶** — 常规的玻璃太薄，不能用于微波炉，并可能破碎。
- **纸袋** — 除了为微波炉专门设计的爆米花袋，其他纸袋都有着火的危险。
- **泡沫塑料盘子和杯子** — 可能熔化并在食物上留有对人体有害的残留。
- **塑料储藏器和食物容器** — 容器（如人造黄油桶）在微波炉中会熔化。
- **金属器皿** — 可能损坏微波炉。烹调前取出所有金属物质。

测试器皿

如果不能确定是否是微波安全的盘子，可执行此测试：

1. 将 1 玻璃量杯盛满水放入微波炉，靠近要测试的碟子。



2. 按一次 **One Minute+（一分钟+）**按钮，在高度数程度对其加热一分钟。加热后，水应是温的而测试的碟子应是凉的。如果碟子是温的，则说明它吸收了微波能量，不能将其用于微波炉。

简体中文

烹调技巧

建议要使用的物品

搅拌

在烹调时，要对食物（如砂锅菜和蔬菜）进行搅拌，以均匀散布热量。
碟子外部的食物会吸收更多的能量而且加热较快，所以搅拌要从外部向中心进行。打开门搅拌食物时，微波炉将关闭。

摆放

摆放形状不规则的食物，如：鸡块或排骨，应将较厚的、肉多的部分朝向转盘外侧，因为那里可以接收到更多微波能量。要防止过度烹调，应将较薄或易破损的部位朝向转盘的中心。

包裹

用铝箔窄条将食物包住以防止过度烹调。需要包住的部位包括：家禽的翅尖、家禽腿部的末端和方形烤盘的各角。只能使用少量的铝箔。大量使用铝箔会损坏微波炉。

翻转

在烹调中间将食物翻转，以使所有的部位都能接收微波能量。对于大块食物（如：烤肉），翻转至关重要。

放置

在微波炉中烹调的食物内部积聚了热量，因此在微波炉停止运行后要继续烹调几分钟。将食物放置以完成烹调，尤其是像烤肉和整个蔬菜类的食物。烤肉利用这段时间完成对中心部位的烹调，而不会使外部过度烹调。所有液体（如：汤或热巧克力）在烹调完成时，应摇动或搅拌。在食用前将液体放置片刻。加热婴儿食物时，要搅拌均匀并在食用前检查温度。

添加水分

水分子能吸收微波能量。应将含水分不均匀的食物盖上或将其放置，这样热量会均匀散布。向较干的食物中添加少量水有助于烹调。

常用窍门

- 加热密度较大的食物（如：土豆）比加热密度较小的食物要花费更多时间。质地细腻的食物应使用低度数程度加热，以防止变硬。
- 您所使用的度数程度和餐具类型会影响烹调时间。使用新的烹调方法时，请选择最小烹调时间并不时检查食物，以避免过度烹调。
- 表皮不渗水的食物，如：土豆或热狗，应刺穿表皮以防止爆裂。
- 不建议加热带有热油或脂肪的油炸食品。脂肪和油可能会突然沸腾溢出，并可导致严重烫伤。
- 某些配料比其他配料受热快。比如：在果酱油炸圈饼内的果酱将比面团更热。牢记这些内容以防止烫伤。
- 不建议在家中使用微波炉制造罐头，因为微波加热过程中不一定能杀死所有有害细菌。
- 尽管微波不会使餐具受热，但食物中的热量通常会传输到餐具。
  从微波炉中取出食物时，务必使用容器支架，并教导孩子这样操作。
- 不建议在微波炉中制作糖果，因为糖果可能被加热到非常高的温度。
  牢记这些以避免受伤。

自动感应煮食

自动传感器可通过检测烹调时食物产生的水分量自动烹调食物。

- 烹调食物时，生成许多种类型的水分。自动传感器通过检测食物产生的水分来确定适当的烹调时间和度数程度，您无需再设置烹调时间和度数程度。
- 当您在自动感应煮食期间将容器盖上盖子或包上塑料包装材料时，自动传感器将在容器中充满水蒸气时检测食物产生的水分。
- 烹调快要结束之前，将开始对剩余的烹调时间倒计时。如果需要，此时是转动或搅拌食物的最佳时机，以利于均匀烹调。
- 在自动感应烹调食物之前，可在食物中加入香草、调味品或酱油。
  请注意，盐或糖可能引起食物燃烧，所以应在烹调后添加这些配料。
- 增多/减少功能板用于增多或减少烹调时间。您应使用此功能来调节烹调的程度以符合您的个人口味。

适用于自动感应煮食的器皿和盖

- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑粒包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 务必将盖盖上以便使用容器。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容顺中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向传感器烹调循环的末端。

重要指示

- 在进行连续烹调操作时，不建议使用自动传感器烹调功能，即一个烹调操作紧接着另一个。
- 应在通风的位置安装微波炉以利于烹调正常进行且保持气流通畅，并可确保传感器正确运行。
- 为了避免严重的后果，在房间中的温度太高或太低时，不要使用自动传感器。
- 不要使用挥发性洗涤剂来清洁微波炉。此类洗涤剂所产生的潮气可能影响传感器。
- 避免将微波炉放置在湿度高或发散气体的装置附近，因为这样将会妨碍自动传感器的正常性能。
- 务必保持炉内清洁。用湿布擦去所有喷溅物。
- 此微波炉是专为家庭使用而设计的。

简体中文

烹调指南

在微波炉中烹调肉类的指南

- 将肉类放置在微波安全碟子中的微波安全烤架上。
- 较肥的一面朝下。使用窄条铝箔将骨头顶端或瘦肉部分包住。
- 在按建议的时间放置肉类之前，检查几个位置的温度。
- 以下温度为取出时的温度。在放置期间，食物温度将升高。

食物	烹调时间/度数程度
烤无骨牛肉 最多 4 磅	**烹调时间：** 10-14 分钟 / 0.5 千克 50° C – 较生 11-15 分钟 / 0.5 千克 55° C – 半熟 12-17 分钟 / 0.5 千克 65° C – 熟透 **度数程度**：前 5 分钟为高（0），然后为中（5）。
	说明
	将烤肉较肥的一面朝下放置在烤架上。用蜡纸盖上。在烹调时间过半时将其翻面。放置 10 分钟。
无骨或骨头包在肉里的猪肉 最多 4 磅	**烹调时间**：14-18 分钟 / 0.5 千克 70SDgrC 熟透 **度数程度**：前 5 分钟为高（0），然后为中（5）。
	说明
	将烤肉较肥的一面朝下放置在烤架上。盖上透气的塑料包装材料。在烹调时间过半时将其翻面。放置 10 分钟。

在微波炉中烹调家禽的指南

- 将家禽放置在微波安全碟子中的微波安全烤架上。
- 用蜡纸将家禽盖上以防止喷溅。
- 用铝箔将骨头顶端、瘦肉部位或开始烹调过度的部位包住。
- 在按建议的时间放置家禽之前，检查几个位置的温度。

食物	烹调时间/度数程度
整鸡 最多 4 磅	**烹调时间**：10-13 分钟 / 0.5 千克 80° C **度数程度**：中高（7）。
	说明
	将鸡胸一面朝下放置在烤架上。 用蜡纸盖上。在烹调时间过半时将其翻面。直到将汁液烤干且靠近骨头的肉不再是红色。放置 5-10 分钟。
鸡块 最多 2 磅	**烹调时间**： 10-13 分钟 / 0.5 千克 80° C 肉色变焦 75° C 肉色为浅色 **度数程度**：中高（7）。
	说明
	将带鸡骨头的一面朝下放置在盘子中，最厚的部分朝向盘子的外侧。 用蜡纸盖上。 在烹调时间过半时将其翻面。直到将汁液烤干且靠近骨头的肉不再是红色。 放置 5-10 分钟。

在微波炉中烹调海鲜的指南

- 烹调鱼类直到可用叉子轻松叉起。
- 将鱼类放置在微波安全碟子中的微波安全烤架上。
- 使用较紧的盖蒸鱼。盖上较轻的蜡纸或纸巾产生的蒸汽较少。
- 鱼类不要过度烹调，将烹调时间设为最小。

食物	烹调时间/度数程度
鱼排 最多 0.7 千克	**烹调时间**：9-13 分钟 / 0.5 千克 **度数程度**：中高（7）。
	说明
	将鱼排摆放在烤架上，肉多的部分朝向烤架的外侧。用蜡纸盖上。在烹调时间过半时将其翻面并重新摆放。将鱼烹调到可用叉子轻松叉起。放置 3-5 分钟。
鱼片 最多 0.7 千克	**烹调时间**：6-10 分钟 / 0.5 千克 **度数程度**：中高（7）。
	说明
	将鱼片摆放在烤盘中，将较薄的鱼片用蜡纸盖上。如果厚度超过 ½ 英寸，在烹调时间过半时将其翻面并重新摆放。将鱼烹调到可用叉子轻松叉起。放置 2-3 分钟。
虾 最多 0.7 千克	**烹调时间**：6-8 分钟 / 0.5 千克 **度数程度**：中高（7）。
	说明
	将虾摆放在烤盘中，不要重叠或层叠。用蜡纸盖上。烹调到变硬且色泽变暗，搅拌 2 或 3 次。 放置 5 分钟。

简体中文

在微波炉中烹调鸡蛋的指南

- 绝不要烹调带壳的鸡蛋，绝不要加热带壳的煮鸡蛋，可能引起爆裂。
- 务必刺破整只鸡蛋以防爆裂。
- 严格按设置时间烹调鸡蛋，过度烹调将使鸡蛋变硬。

在微波炉中烹调蔬菜的指南

- 在烹调之前，应先洗净蔬菜。通常情况下，不需要额外的水。如果烹调的是密度较高的蔬菜，如土豆、胡萝卜和四季豆，应添加大约 1/4 杯水。
- 形状小的蔬菜（胡萝卜片、豌豆、利马豆等）比形状大的蔬菜烹调得快。
- 整个蔬菜在烹调前应在转盘上摆放成一圈，如土豆、小青南瓜或玉米棒。如果在烹调时间过半时将其翻面，将会烹调得比较均匀。
- 放置芦笋和椰菜时，茎的末端务必朝向盘子的边缘，茎的顶端应朝向盘子的中心。
- 烹调切开的蔬菜时，务必用盖子或透气的微波塑料包装材料盖住盘子。
- 在烹调未削皮的整个蔬菜（如土豆、南瓜、茄子等）之前，应先用叉子将皮戳破几处，以防止其爆裂。
- 为了烹调得更均匀，在烹调到中间时搅拌或重新摆放整个蔬菜。
- 一般情况下，食物密度越大，放置时间越长。（放置时间指的是密度所需的时间，较大的食物和蔬菜应在出炉时完成烹调。）烹调完烤土豆之前，应在炉内放置五分钟，然后才能接着烹调一盘豌豆。

自动解冻指南

解冻不同类型的食物时，请按照以下的说明进行操作。

编号	食物	重量	初始温度
1	肉类	0.1-2 千克	20-60 分钟
	备注		
	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻面。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、鱼排、排骨和肉馅。		
2	家禽	0.1-2 千克	20-60 分钟
	备注		
	用铝箔包住鸡腿和翅尖。当烤箱发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整鸡和鸡块。		
3	鱼	0.1-2 千克	20-50 分钟
	备注		
	用铝箔包住整条鱼的鱼尾。当烤箱发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。		
4	海鲜	0.1-2 千克	20-50 分钟
	备注		
	用铝箔包住整条鱼的鱼尾。当烤箱发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适合虾、对虾和蟹。		
5	面包蛋糕	0.1-0.7 千克	5-30 分钟
	备注		
	将面包放在一片吸油纸上，当烤箱发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。将蛋糕放在瓷盘上，如果可能，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。） 此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和法国棍子面包。将面包卷摆成一圈。 此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。		

微波炉发出信号时检查食物。在最后阶段，可能仍有小部分冰冻，放置以使其继续融化。在所有的冰晶融化之前不要解冻。用小块箔片将烤肉和鱼排包住，以防止在食物中心部位解冻之前烹调食物的边缘部分。使用平滑的铝箔窄条将食物的边缘和较薄的部分盖上。

烹调方法

大麦炖牛肉

675 克牛肉块，切成 $^{1}/_{2}$ 英寸片
$^{1}/_{2}$ 杯剁碎的洋葱
2 汤匙普通面粉
1 汤匙伍斯特郡辣酱油
1 罐（380-405 克）牛肉汤
2 个中等大小的胡萝卜，切成 $^{1}/_{2}$ 英寸片（约 1 杯）
$^{1}/_{2}$ 杯大麦
1 片月桂叶
$^{1}/_{4}$ 茶匙胡椒粉
1 包（250-280 克）冷冻豌豆，已解冻

1. 在约 2 升的砂锅中加入牛肉、洋葱、面粉和伍斯特郡辣酱油，并搅拌均匀。盖上盖子。在状态设置为高（0）的情况下烹调约 10 到 12 分钟，直到牛肉不再是红色，搅拌一次。
2. 加入牛肉汤、胡萝卜、大麦、月桂叶和胡椒粉搅拌。盖上盖子。在状态设置为中的情况下烹调 1 到 $1^{1}/_{2}$ 小时，直到胡萝卜和牛肉炖烂，搅拌 2 到 3 次。
3. 加入豌豆搅拌。盖上盖子。在状态设置为中的情况下烹调 10 分钟。放置 10 分钟。在食用前捞出月桂叶。
   分成 6 份。

椰菜和干酪砂锅菜

$^{1}/_{4}$ 杯黄油或人造黄油
$^{1}/_{4}$ 杯剁碎的洋葱
$1^{1}/_{2}$ 汤匙面粉
$^{1}/_{2}$ 茶匙盐
$^{1}/_{4}$ 茶匙干芥末
$^{1}/_{8}$ 茶匙胡椒粉
$1^{1}/_{2}$ 杯牛奶
$^{1}/_{4}$ 杯剁碎的红辣椒
225 克（2 杯）切达干酪，切成丝
1 包（250-280 克）冷冻剁碎的椰菜，已解冻
4 杯已烹调的螺旋状面食（干面食 225 克）

1. 在约 2 升砂锅菜中，加入黄油和洋葱在状态设置为高（0）的情况下烹调 2 到 3 分钟，直到洋葱变软，搅拌一次。
2. 加入面粉、盐、芥末和胡椒粉，搅拌均匀。在状态设置为高（0）的情况下烹调 1 到 2 分钟，直到这些混合物沸腾。加入牛奶搅拌，直到口感润滑。
3. 加入辣椒搅拌。在状态设置为高（0）的情况下烹调 3 到 5 分钟，直到混合物沸腾并稍微变稠，搅拌两次。加入干酪搅拌，直到干酪融化。
4. 加入椰菜和面食，搅拌均匀。盖上盖子。在状态设置为高（0）的情况下烹调 6 到 8 分钟，直到热透，搅拌一次。食用前搅拌。
   分成 6 份。

将土豆沙拉加热

900 克红色小土豆，切成 1/2 英寸片
4 片咸肉（未烹调），切成 1/2 英寸片
1/4 杯剁碎的洋葱
2 茶匙糖
1 茶匙盐
1 茶匙面粉
1/2 茶匙芹菜籽
1/8 茶匙胡椒粉
2 1/2 汤匙苹果醋

1. 在约 2 升的砂锅中将土豆和 1/4 杯水混合在一起。盖上盖子。在状态设置为高（0）的情况下烹调到土豆变熟（10-13分钟），搅拌两次。排干水并放置到一边使其稍微变凉。
2. 在一个中等大小的碗里，在状态设置为高（0）的情况下将咸肉烹调到焦脆（3-4 分钟），搅拌一次。将咸肉放到纸巾上。留 1 汤匙油。
3. 将油与洋葱混合。用塑料包装材料盖上，掀开一角以便透出水蒸汽。在状态设置为高（0）的情况下烹调到洋葱变软（2-3 分钟），搅拌一次。
4. 加入糖、盐、面粉、芹菜籽和糊椒粉搅拌。在状态设置为高（0）的情况下将混合物烹调到沸腾（30-40 秒）。加入醋和 1/2 杯水搅拌。在状态设置为高（0）的情况下烹调到液体沸腾并稍微变浓（2-3 分钟），搅拌一次。加入咸肉进行调味。在土豆上浇调味品。搅拌均匀。
   分成 6 份。

黑豆汤

1 杯剁碎的洋葱
1 瓣大蒜，切成碎末
2 罐（每罐 420 克）黑豆，晾干
1 罐（390-450 克）西红柿酱，调匀
1 罐（385-405 克）鸡汤
1 罐（195-240 克）玉米
1 罐（110 克）剁碎的青椒
1-2 茶匙孜然粉，或依口味添加

1. 将洋葱和大蒜放到一个约 3 升的砂锅中。盖上盖子。在状态设置为高（0）的情况下烹调 3 到 5 分钟，直到变软。
2. 用叉子加入一罐豆、豆泥。添加剩余的配料，搅拌均匀。
3. 在状态设置为高（0）的情况下打开盖烹调 15 分钟，搅拌。将度数程度下调到中，再烹调 5 分钟。食用前搅拌。
   制成品约 2 升。

疑难解答指南

在求助维修人员维修微波炉之前，检查此列表中的问题和解决方法是否有用。

微波炉既不能显示也不能操作。
- 将插头正确插入接地电源插座。
- 如果电源插座由墙壁开关控制，确保墙壁开关已打开。
- 从电源插座拔下插头，等 10 秒钟后再次插入。
- 重新设置断路器或更换熔断的保险丝。
- 将另一个电器的插头插入电源插座，如果这个电器不能使用，请合格的电气技师维修电源插座。
- 将微波炉的插头插入不同的电源插座。

微波炉显示屏可以使用，但电源未通电。
- 确保微波炉的门已关紧。
- 检查是否有包装材料或其他物质粘在门封条上。
- 检查微波炉门是否损坏。
- 按取消两次，并再次输入所有的烹调指令。

电源在设置时间之前断开。
- 如果没有出现电源断电情况，从电源插座拔下插头，等 10 秒钟后再次插入。如果出现了电源断电情况，时间指示灯将显示“88:88”，重新设置时钟和烹调指令。
- 重新设置断路器或更换熔断的保险丝。

食物烹调过慢。
- 确保微波炉正使用专用的 12A 安培电路线。在同一电路使用另一电器可能导致电压下降。如需要，请将微波炉移动到其专用的电路上。

将会出现火花或电弧。
- 移开任何金属器具、餐具或金属线。如果使用箔片，只能使用窄条箔片，并至少在箔片和微波炉内壁之间留出一英寸间隙。

转盘产生噪音或不转动。
- 清洁转盘、转盘支撑环和炉底。
- 确保转盘和转盘支撑环正确放置。

使用微波炉导致电视机或收音机受到干扰。
- 这与其他小型电器引起的干扰类似，如吹风机。将微波炉放置在离其他电器更远的位置，如电视机或收音机。

保养和清洁

- 按照以下说明清洁和保养微波炉。
- 保持烤箱内清洁。食物屑和喷溅的液体可能粘到炉壁上，致使微波炉不能有效使用。
- 立即将喷溅物擦拭干净。使用湿布和性质温和的肥皂。不要使用刺激性强的洗涤剂或研磨剂。
- 要使烧烤的食物屑或液体变得柔软从而易于擦掉，请在状态设置为**高**的情况下，将两杯水放入一个四杯的玻璃量杯中（如果希望保持炉内空气清新，请加入一个柠檬的柠檬汁）加热五分钟，或者到沸腾为止。
  放置在炉内一到两分钟。
- 在清洁微波炉或玻璃盘时，请将玻璃盘从炉中拿出。为防止玻璃盘破碎，请小心轻放，且不要在烹调之后立即将玻璃盘放入水中。
  在微温的肥皂水或洗碗机中小心清洗玻璃盘。
- 用肥皂和湿布清洁微波炉的外部表面。用软布擦干。
  若要保护微波炉的操作零件不受损坏，请不要让水渗进开口处。
- 用非常温和的肥皂和水清洗微波炉的门窗。确保使用软布以避免刮擦。
- 如果蒸汽积聚在微波炉门内或门外，请用软布擦拭。在比较潮湿的环境中操作微波炉时可能会聚集蒸汽，但并不表明微波泄漏。
- 炉内没有食物时绝不要操作微波炉，这样会损坏磁控管或玻璃盘。不使用微波炉时，可在炉内放一杯水，以防止无意开启微波炉时引起损坏。

错误消息

- 如果显示“E-42”和“E-45”，请先让微波炉冷却至少 5 分钟。
  如果频繁显示这些消息，请拨打我们的服务热线电话。
- 如果在使用传感打开炉门，将显示“E-47”。
- 如果显示“E-41”，请立即拨打我们的服务热线。

如果有问题无法解决，请联系您当地的经销商或三星售后服务中心

规格

型号	MW0113M，ME0113M
烤箱 壁	1.1 cu.ft
控制装置	10 种度数程度，包括解冻
定时器	99 分钟，99 秒
电源	240 V ~ 50 Hz
微波炉功耗	1550 瓦
功率输出	1000 瓦（IEC-705）
工作频率	2450 MHz
外形尺寸	518（W）X 297（H）X 386（D）
炉内壁尺寸	334（W）X 252.5（H）X 357.5（D）
净重	13.5 千克 (MW0113M) 14 千克 (ME0113M)

简体中文



问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300-362-603	
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

代码：DE68-03752H-02





! Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use

MW0113M
ME0113M

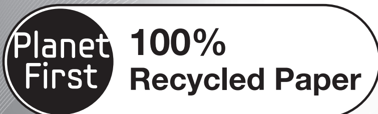
Microwave oven

Owner's manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register



This manual is made with 100% recycled paper.









ENGLISH

CONTENTS

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.





LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Follow directions explicitly.
	Do NOT disassemble.		Unplug the power plug from the wall socket.
	Do NOT touch.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING		Fire hazard	Electricity	Hot surface	Explosive material
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
	Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✔	✔	✔	✔
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	

	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	





WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✔		✔	✔
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✔		✔	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✔		✔	✔
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✔	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✔	✔	✔	✔
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✔	✔	✔	✔
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✔	✔	✔	✔
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✔	✔	✔	✔

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✔	✔	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✔	✔	✔	✔
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔

CAUTION



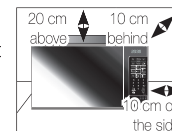
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

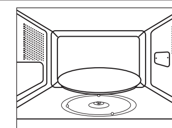
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 240 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

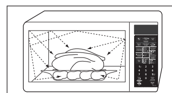




HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



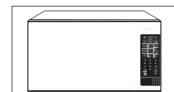
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
    - Quantity and density
    - Water content
    - Initial temperature (refrigerated or not)

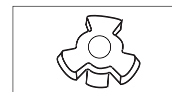
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

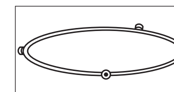
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

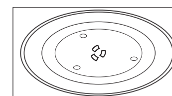
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.


Microwave oven


Coupler


Roller guide ring


Turntable

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if waranty service is needed.

MODEL NUMBER ______________________

SERIAL NUMBER ______________________

DATE PURCHASED ______________________

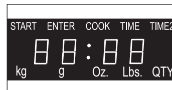
PURCHASED FROM ______________________

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

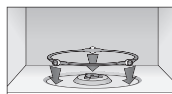
ENGLISH

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

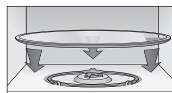
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.



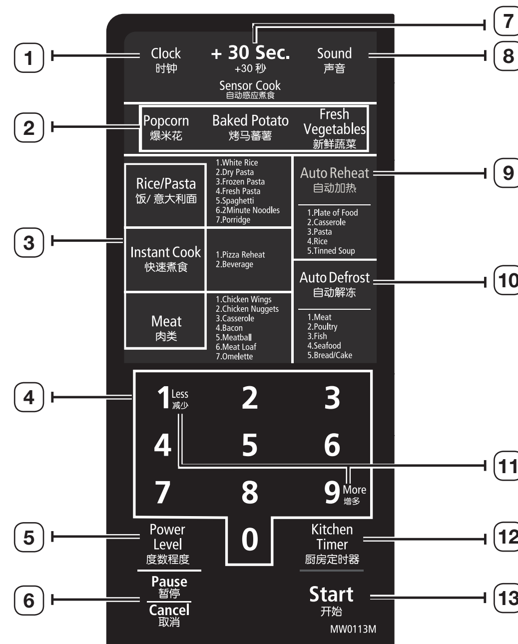
2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)



CONTROL PANEL



1. Clock
2. Sensor Cook Buttons
3. Auto Cook Menus
4. Number Button
5. Power Level Button
6. Pause/Cancel Button
7. +30 Sec Button
8. Sound Button
9. Auto Reheat Button
10. Auto Defrost Button
11. More/Less
12. Kitchen Timer Button
13. Start Button





SETTING THE CLOCK

When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time.

1. Press the **Clock** (时钟) button.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5, 0, 0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** (时钟) again. A colon will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** (时钟) button.

USING THE PAUSE / CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** (暂停/取消) button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** (暂停/取消) once. To restart, press **Start** (开始).
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** (暂停/取消) twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** (暂停/取消) once, then re-enter the instructions.

USING THE +30 SEC BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **+30 Sec** (+30 秒) button once for each 30 seconds to be added.

Add minutes to a program in progress by pressing the **+30 Sec** (+30 秒) button for each minute you want to add.

2. Press the **Start** (开始) button.

USING THE SENSOR COOK BUTTONS

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven’s heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** (自动感应煮食) button corresponding to the food you are cooking.
2. Press the **Start** (开始) button (**Popcorn**, 爆米花 for example). The display shows “ ” and your microwave oven will begin cooking.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** (时钟) button.

SENSOR COOKING GUIDE

Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount
Popcorn	85 g-100 g / 1 package
	Procedure
	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Baked potatoes	1 to 6 ea.
	Procedure
	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min.. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Fresh vegetables	1 to 4 cups
	Procedure
	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 min., stir or serve. Let oven cool for at least 5 min. before using again.

ENGLISH

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** (快速煮食) button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. ("ENTER" and "QTY." will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes.
3. Press the **Start** (开始) button to begin cooking.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Code	Item	Weight
A-1	Pizza reheat	1 slice / 2 slices / 3 slices / 4 slices
	Remarks	
	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.	
A-2	Beverage	½ cup / 1 cup / 2 cups
	Remarks	
	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	

USING THE RICE / PASTA BUTTONS

1. Press the **Rice/Pasta** (饭/ 意大利面) button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).

Press the **Rice/Pasta** (饭/ 意大利面) button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Rice/Pasta** 饭/ 意大利面 **Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Rice/Pasta** 饭/ 意大利面 **Chart** below for the serving)
3. Press **Start** (开始) button to begin cooking.

RICE / PASTA CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	White rice	1-2 serves	Rice: Room / Water: Room
	Remarks		
	Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 min. and stir to separate grains.		
A-2	Dry pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Rice	100 g	200 g
Water	250 ml	375 ml

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

MW0113M_XSM_DE68-03752H-02_EN.indd 10 2011-10-06 6:54:28





Code	Item	Weight	Initial temperature
A-3	Frozen pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-4	Fresh pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-5	Spaghetti	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Spaghetti	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-6	2 Minute noodles	1-3 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of 2 min.. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.	3 Serv.
Noodle	1 packet	2 packets	3 packets
Water	500 ml	1000 ml	1500 ml

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water & Milk: Cold
	Remarks		
	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.		

	1 Serv.	2 Serv.
Oats	35 g	70 g
Water & Milk	150 ml	300 ml





ENGLISH

USING THE MEAT BUTTONS

1. Press the **Meat** (肉类) button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).

Press the **Meat** (肉类) button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Meat** 肉类 **Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Meat** 肉类 **Chart** below for the serving)
3. Press **Start** (开始) button to begin cooking.

MEAT CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	Chicken wings	4-5 pcs / 8-10 pcs	Refrigerated
	Remarks		
	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.		
A-2	Chicken nuggets	4 pcs / 8 pcs	Refrigerated
	Remarks		
	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.		
A-3	Casserole	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for casserole. 2 medium carrots (85 g to 110 g Before peeling), 2 medium onions (110 g to 140 g. Before peeling), 2 medium potatoes (165 g to 195 g before peeling), 450 ground chuck beef, ½ teaspoon salt, ¼ cup water, ⅛ teaspoon pepper. Peel and slice vegetables into ⅛ inch thick slices, Form beef into 12 small, flat pattie using the 2-inch Reynolds Brass Ring. Flatten patties. In 2-quart casserole, layer half of beef patties, half of carrots, half of onions, and half of potatoes. Sprinkle with salt and pepper. Repeat layers, making sure that top layer of beef patties is completely covered with vegetables. Add water. Press layer down into casserole. Cover. After cooking stand casserole for 5 min.. Serve.		

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-4	Bacon	100-125 g / 200-225 g 300-325 g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwave-safe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.		
A-5	Meatball	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	ngredients for meat balls. 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 x (25 mm) meat balls. Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 min.. Serve.		
A-6	Meat loaf	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for meat loaf. 675 g ground chuck beef, ½ cup fine dry bread crumbles, ¼ cup chopped onion, ½ cup chopped green pepper, 1 cup milk, 1 egg, 2 tablespoons ketchup, ¼ teaspoon pepper, ¼ teaspoon salt. Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2 inches to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5 min.. Serve.		
A-7	Omelette	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for omelette. 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato in cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min.. Serve.		





DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** (自动解冻) button. The display shows “1”. (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** (自动解冻) button repeatedly. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

It is possible to set up to a maximum of 2 kg (except to bread).

3. Press the **Start** (开始) button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the **Start** (开始) button to resume defrosting.

See page 20 for the Auto Defrosting (自动解冻) Guide.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** (自动加热) button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat 自动加热 Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** (开始) button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEAT CHART

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	rH-1	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	rH-2	*1-4 Cups	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	rH-3		
Rice	rH-4		
Tinned soup	rH-5		

* 1 cup = 1 serving





SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** (度数程度) button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** (度数程度) button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** (度数程度) button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** (开始) button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** (暂停/取消) before you press **Start**, (开始) and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.

   When entering more than one cooking stage, the **Power Level** (度数程度) button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** (度数程度) button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** (度数程度) button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** (开始) to begin cooking.

   You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** (度数程度) button.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **0** button and then press the **1** button.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

ENGLISH





USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** (增多/减少) buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta** (饭/意大利面)**, Meat** (肉类)**, Instant Cook** (快速煮食)**, Auto Reheat** (自动加热), **Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time** (厨房定时器) **modes**.
Use the **More/Less** (增多/减少) button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The **More/Less** (增多/减少) feature cannot be used with the **Sensor Cook** (自动感应煮食) button.
The **More/Less** (增多/减少) key cannot be used with the **Auto defrost** (自动解冻) key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (增多) (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (减少) (1) button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time** (厨房定时器) mode by 10 sec, press the **More** (增多)**(9)** or **Less** (减少)**(1)** button.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** (声音) button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** (声音) button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)
3. Press **Start** (开始). The display returns to the time of day.

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** (厨房定时器) button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** (开始) to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1. Hold the “**0**” button and then press the “**2**” button. The display shows “Loc”.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

ENGLISH





ENGLISH

COOKING UTENSILS

Recommended use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** - Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** - Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** - Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** - Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** - Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** - Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited use

- **Aluminum foil** - Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** - Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** - Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** - Use only for short-term heating, as they can be flammable.

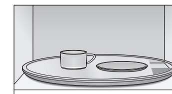
Not recommended

- **Glass jars and bottles** - Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** - These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** - These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** - Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** - These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.
   The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

MW0113M_XSM_DE68-03752H-02_EN.indd 16 2011-10-06 6:54:30





COOKING TECHNIQUES

Recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.





ENGLISH

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-14 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 11-15 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 12-17 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 14-18 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.





Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 9-13 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-10 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.





Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial temperature
1	Meat	0.1-2 kg	20-60 mins
	Remarks		
	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	0.1-2 kg	20-60 mins
	Remarks		
	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	0.1-2 kg	20-50 mins
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
4	Sea food	0.1-2 kg	20-50 mins
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.		
5	Bread cake	0.1-0.7 kg	5-30 mins
	Remarks		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		





Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½ inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 10 to 12 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for (1 to 2 minutes) seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.





ENGLISH

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (10-13 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (3-4 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (2-3 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (2-3 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
   Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 15 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.





CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don’t let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

ERROR MESSAGE

- If “E-42” and “E-45” are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, “E-47” will be displayed.
- If “E-41” is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

SPECIFICATIONS

MODEL	MW0113M, ME0113M
Oven cavity	1.1 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	240 V ~ 50 Hz
Power consumption microwave	1550 Watts
Power output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside dimensions	518 (W) X 297 (H) X 386 (D)
Oven cavity dimensions	334 (W) X 252.5 (H) X 357.5 (D)
Weight net	13.5 kg (MW0113M) 14 kg (ME0113M)







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No.: DE68-03752H-02

